

**ERICA ELL**

**CONCEPÇÃO SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES DE AGRICULTORES  
ECOLÓGICOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA: o caso do  
Município de Rio Branco do Sul.**

**CURITIBA  
JULHO 2007**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**  
**SETOR DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS**  
**DOUTORADO EM MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO**

**ERICA ELL**

**CONCEPÇÃO SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES DE AGRICULTORES  
ECOLÓGICOS DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA: o caso do  
Município de Rio Branco do Sul.**

**Tese apresentada no Programa de  
doutorado em Meio Ambiente e  
Desenvolvimento da Universidade  
Federal do Paraná (UFPR), como  
requisito parcial à obtenção do título de  
Doutor em Meio Ambiente e  
Desenvolvimento Rural**

**Comitê de Orientação:**

**Profº Dr. Alfio Branderburg  
Profª Dra. Denise de Oliveira e Silva  
Profª Dra. Eleusis R. Nazareno**

**CURITIBA  
JULHO 2007**

*À todos os agricultores ecológicos que com  
seu trabalho alimentam a vida na terra.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço ao Alfio Brandenburg, pelo acompanhamento em todas as etapas, pelo bom senso, esforço, competência e presteza para atender as minhas solicitações.

À Denise Oliveira e Silva, amiga pela qual tenho muita admiração, pelo profundo apoio, sabedoria, compreensão, dedicação, carinho e atenção que destinou mesmo à distância. Pelo empenho e acolhimento que me ofereceu em Brasília, momento que foi fundamental para a realização das análises.

À Eleusis Ranconi Nazareno, inspiradora da minha incursão no campo da Saúde Pública com sua aula sobre o processo saúde-doença na época da graduação. Agradeço sua atenção e dedicação durante a efetivação da prática didática, necessária para a conclusão dos créditos do programa do doutorado. Seu incentivo, suas idéias e contribuições para a realização deste trabalho foram muito valiosos.

Aos professores do doutorado, pela habilidade e esforço para proporcionar à nossa formação acadêmica a compreensão sobre as múltiplas dimensões da relação natureza-sociedade.

Aos colegas de turma pelo companheirismo e pela troca de conhecimentos possibilitada a partir das discussões promovidas no decorrer das disciplinas.

Aos amigos doutorandos da linha de pesquisa do 'rural', João, Jefferson, Zonin e Nicolas, pelas trocas, pelo comprometimento, apoio nos momentos de angústia, compreensão, pelos momentos engraçados de descontração nas oficinas e no trabalho de campo, que amenizavam sobremaneira o nosso cansaço.

Às funcionárias Cássia e a Iolanda que sempre providenciaram com eficiência, competência e atenção o que era preciso.

À todas as famílias dos agricultores que nos receberam e acolheram sempre com muita atenção, dedicação e responderam nossas perguntas com muita paciência e benevolência, transmitindo seu conhecimento e vivência com presteza e prontidão.

Aos técnicos da Emater e da AOPA que nos auxiliaram na condução do trabalho de campo.

Ao Luís Alceu Paganotto, técnico do IBGE, que atendeu com prontidão as minhas solicitações e forneceu sugestões importantes sobre a apresentação dos dados fornecidos.

À Semiramis Libório, minha sogra, pelo auxílio, apoio e força para que pudéssemos mudar para Curitiba e ter mais tranquilidade na elaboração da tese.

À minha família, em especial a minha mãe, meu pai, a Geni, o Harry e a Cristina por estarem sempre prontos em auxiliar naquilo que está ao seu alcance.

A Nerli, pelo apoio, atenção e aconchego que ofereceu em sua casa quando eu estava realizando os créditos.

Aos meus alunos da Uniguaçu, por compreender as minhas ausências.

À direção da Unidade de Ensino Superior Vale do Iguaçu – Uniguaçu, pela liberação para que eu pudesse realizar os créditos do doutorado, em especial ao Profº Edson Aires da Silva.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela bolsa de estudos concedida no último ano do curso.

Aos seres que iluminam a minha vida, Fabio, meu marido, e Luca, meu filho e mestre precioso, pela paciência, dedicação, carinho, amor e compreensão pelas minhas ausências.

À todos que direta ou indiretamente, auxiliaram para a concretização deste trabalho e muito contribuíram na minha vida profissional, o meu muito obrigada.

## SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS .....	viii
LISTA DE QUADROS .....	ix
LISTA DE TABELAS .....	x
LISTA DE SIGLAS .....	xi
RESUMO.....	xii
ABSTRACT .....	xiv
INTRODUÇÃO .....	16
<b>CAPÍTULO 1 - A PRÁTICA INTERDISCIPLINAR DE PESQUISA.....</b>	<b>24</b>
1.1 - O programa interdisciplinar .....	24
1.2 - A trajetória do trabalho interdisciplinar .....	26
1.3 - A interface entre o trabalho interdisciplinar e a pesquisa individual .....	31
<b>CAPÍTULO 2 - O RURAL NA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA</b> <b>(RMC) .....</b>	<b>34</b>
2.1 - Caracterização do Rural na RMC .....	34
2.2 - A Agricultura Familiar e a Agroecologia na RMC .....	39
2.2.1 - Sustentabilidade e Agricultura Familiar .....	39
2.3 - Histórico da agricultura ecológica na RMC .....	41
2.4 - O Município de Rio Branco do Sul: aspectos históricos, geográficos, demográficos e econômicos do Município.....	48
2.4.1 - Caracterização dos agricultores ecológicos do município.....	54
<b>CAPÍTULO 3 - MODELO AGROINDUSTRIAL NA SOCIEDADE</b> <b>BRASILEIRA, IMPLICAÇÕES E CONSEQÜÊNCIAS .....</b>	<b>59</b>
3.1 - O Modelo Agroindustrial e suas Repercussões na Sociedade Brasileira.....	59
3.2 - Implicações e Riscos na Segurança Alimentar .....	66
3.3 - A Agricultura ecológica como estratégia de sustentabilidade .....	73
<b>CAPÍTULO 4 - REFERENCIAL TEÓRICO E PROCEDIMENTOS DE</b> <b>PESQUISA .....</b>	<b>77</b>
4.1 - As práticas alimentares como eixo de análise .....	77
4.1.1 - Práticas Alimentares Saudáveis.....	83
4.2 - O Conceito de Representação e o Estudo das Práticas Alimentares .....	87
4.3 - Procedimentos de Pesquisa.....	92

4.3.1 - Abordagem sobre as práticas alimentares .....	93
<b>CAPÍTULO 5 - PRATICAS E CONCEPÇÕES EM TORNO DA ALIMENTAÇÃO</b> .....	98
5.1 - A disponibilidade alimentar das famílias .....	98
5.1.1 - A disponibilidade alimentar garantida pela produção .....	100
5.1.2 - A aquisição dos alimentos para consumo por meio da compra .....	103
5.1.3 - Alimentos produzidos e processados pelos agricultores.....	105
5.2 - As práticas alimentares das famílias .....	106
5.2.1 - O consumo alimentar das famílias .....	107
5.2.1.1 - Cereais, Tubérculos e Raízes .....	108
5.2.1.2 - Frutas e sucos naturais, legumes e verduras .....	110
5.2.1.3 - Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteínas .....	113
5.2.1.4 - Leite e derivados, carnes e ovos .....	114
5.2.1.5 - Gorduras, açúcares e sal .....	117
5.2.2 - Preocupações em relação ao que comem .....	119
5.2.3 - As refeições .....	119
5.2.3.1 - Cuidados e preocupações no momento de cozinhar.....	121
5.3 - Concepções sobre “Alimentação Saudável” .....	127
5.4 - Influência das práticas agrícolas ecológicas na alimentação das famílias ...	144
<b>CAPÍTULO 6 - CONCLUSÃO</b> .....	148
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	156
ANEXOS .....	166
ANEXO I - Roteiro para entrevistas.....	167
ANEXO II - Formulário Coletivo para Entrevistas – Turma VI .....	168
APÊNDICES.....	190
APÊNDICE I - Questionário qualitativo de frequência alimentar .....	191
APÊNDICE II - Roteiro sobre prática alimentar da família .....	194
APÊNDICE III - Roteiro Enfocando ‘Alimentação Saudável’ .....	196
APÊNDICE IV - Relação dos alimentos destinados para o auto-consumo, .....	197
APÊNDICE V - Distribuição Absoluta da forma de aquisição dos alimentos para o consumo pelos agricultores ecológicos* .....	199

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> - Representação esquemática da localização geográfica da Região Metropolitana de Curitiba, Paraná, Brasil .....	36
<b>Figura 2</b> - Representação geográfica do município de Rio Branco do Sul, RMC .....	49
<b>Figura 3</b> - Vista geral uso do solo, do relevo e vegetação da Comunidade Campina dos Pintos, Rio Branco do Sul, 2007.....	50
<b>Figura 4</b> - Detalhes da área explorada para extração de calcário, Rio Branco do Sul, 2006.....	51
<b>Figura 5</b> - Detalhes da lagoa formada pela extração de calcário, Rio Branco do Sul, região explorada pela extração de calcário, 2006.....	52
<b>Figura 6</b> - Distribuição demografia do município de Rio Branco do Sul, entre 1950 e 2000 .....	52
<b>Figura 7</b> - Cartograma com a localização dos agricultores e suas respectivas comunidades, Rio Branco do Sul, Região Metropolitana de Curitiba, Paraná, Brasil .....	54
<b>Figura 8</b> - Vista parcial da Comunidade Rural de Campina dos Pintos, Rio Branco do Sul, 2007.....	55
<b>Figura 9</b> - Cartograma apresentando a distribuição da produção da soja no Brasil em 1990 .....	61
<b>Figura 10</b> - Cartograma apresentando a distribuição da produção da soja no Brasil em 2005 .....	61
<b>Figura 11</b> - Vista da residência de uma família Cabocla .....	135
<b>Figura 12</b> - Vista da residência de uma família descendentes de Italianos .....	136



## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1</b> - Municípios que constituem a classificação anelar da RMC .....	37
<b>Quadro 2</b> - Número de produtores orgânicos por região do Paraná envolvidos na safra 2002/03.....	46
<b>Quadro 3</b> - População residente, segundo situação de domicílio, distribuição anelar da RMC e município de Rio Branco do Sul, 1991 e 2000 .....	53
<b>Quadro 4</b> - Valores diários de referência para nutrientes, para uma pessoa MS/ANVISA/UNB, 2005 .....	97
<b>Quadro 5</b> - Coeficiente Familiar Médio de disponibilidade de macronutrientes e de energia a partir da produção, 2006.....	101
<b>Quadro 6</b> - Cuidados e preocupações no momento de cozinhar segundo diferentes categorias de análise.....	121
<b>Quadro 7</b> - Relação dos alimentos ou grupos alimentares consumidos nas refeições principais das famílias dos agricultores ecológicos.....	125

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1</b> - Tipologias dos estabelecimentos rurais na RMC .....	40
<b>Tabela 2</b> - Distribuição percentual dos motivos que levaram os agricultores optar pela produção ecológica, município de Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	57
<b>Tabela 3</b> - Distribuição absoluta e relativa da forma de aquisição de frutas, sucos naturais, legumes e verduras pelos agricultores ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006.....	98
<b>Tabela 4</b> - Percentual de famílias de agricultores ecológicos que criam animais para o auto-consumo, Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	99
<b>Tabela 5</b> - Aspectos considerados no momento da Compra dos alimentos para o consumo pelas famílias dos agricultores ecológicos Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	104
<b>Tabela 6</b> - Frequência do consumo de cereais, tubérculos, raízes e derivados, agricultores ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006.....	109
<b>Tabela 7</b> - Frequência do consumo de frutas e sucos naturais, legumes e verduras, agricultores ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	112
<b>Tabela 8</b> - Frequência do Consumo de Feijão e Amendoim, Agricultores Ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	113
<b>Tabela 9</b> - Frequência do consumo de leite e derivados, agricultores ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	115
<b>Tabela 10</b> - Frequência do consumo de carnes, derivados ovos, agricultores ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	116
<b>Tabela 11</b> - Frequência do Consumo de Gorduras, açúcares e sal, Agricultores Ecológicos, Rio Branco do Sul/RMC, 2006 .....	117
<b>Tabela 12</b> - Frequência do número de refeições diárias realizadas pelas famílias dos agricultores ecológicos, conforme o local de moradia, Rio Branco do Sul/RMC, 2006.....	122
<b>Tabela 13</b> - Frequência percentual das respostas para o que não pode faltar na mesa das famílias dos agricultores ecológicos /Rio Branco do Sul/RMC,2006 .....	126

## LISTA DE SIGLAS

ACOPA - Associação dos Consumidores de Produtos Orgânicos do Paraná  
AOPA – Associação de Agricultura Orgânica do Paraná  
APAC – Associação dos Produtores de Colombo  
ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária  
AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa  
CEASA – Centrais de Abastecimento do Paraná  
CEAO – Conselho Estadual de Agricultura Orgânica  
COMEC – Coordenações da Região Metropolitana de Curitiba  
CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar  
CPRA - Centro Paranaense de Referência em Agroecologia  
DERAL – Departamento de Economia Rural  
DESER – Departamento de Estudos Sócio-econômicos Rurais  
DIEESE -Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Econômicos  
EMATER – Empresa Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural  
FAO – *Food and Agriculture Organization*  
GEAB – Grupo de Estudos de Agricultura Ecológica  
IAF – Instituto Agroflorestal Bernard Hakvoort  
IAPAR – Instituto Agrônômico do Paraná  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social  
ING – Instituto Guardiões da Natureza  
IVV – Instituto Verde Vida de Desenvolvimento Rural  
MADE – Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento  
MS – Ministério da Saúde  
OMS – Organização Mundial de Saúde  
ONG – Organização não Governamental  
OPAS – Organização Panamericana da Saúde  
PIPOs – Planejamento Integrado das Propriedades Orgânicas  
POF – Pesquisa sobre Orçamento Familiar  
RURECO – Fundação para o Desenvolvimento Econômico Rural da Região Centro-Oeste do Paraná  
RMC – Região Metropolitana de Curitiba

SEAB – Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SMAB – Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado do Paraná

UFPR – Universidade Federal do Paraná

UNB – Universidade de Brasília

## RESUMO

A presente tese teve como objetivos a descrição e a análise das práticas alimentares e as concepções que as envolvem, as influências e o contexto da produção de alimentos nas práticas alimentares dos agricultores familiares que residem no Município de Rio Branco do Sul/ Região Metropolitana de Curitiba-PR. Esta inserida na linha de pesquisa 'Ruralidades, Ambiente e Sociedade' do Curso de Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento (MADE) da Universidade Federal do Paraná (UFPR). A pesquisa desenvolvida combina métodos quantitativos e qualitativos, e utiliza uma abordagem exploratória descritiva e analítica em torno das concepções e práticas alimentares. O referencial teórico, pautado nas categorias de *habitus* e de representação social, deu suporte a análise das práticas alimentares, demonstrando que a concepção dos agricultores em torno de alimentação saudável compõe-se de uma mescla entre o conceito científico em torno da alimentação saudável e o conhecimento por eles adquirido com a adoção da agroecologia. A consonância com o conceito científico se relaciona ao cuidado no consumo de gorduras e ingestão adequada de vegetais e frutas. Quanto à contribuição da agroecologia, esta se fundou na segurança alimentar, relativa ao uso dos agrotóxicos na produção, que na compreensão dos agricultores conferem riscos ao meio ambiente e à saúde humana, e à presença de conservantes nos alimentos industrializados, devendo ser por isso evitados. Os resultados evidenciaram a preocupação sobre as consequências da crise ambiental para a garantia futura da produção de alimentos e da abundância alimentar que se vive hoje. A reflexão crítica dos agricultores em torno de suas práticas alimentares demonstrou a compreensão para a necessidade de aumentar o consumo de frutas e, em algumas famílias, o consumo de verduras. Mediante a análise da disponibilidade alimentar da produção para o auto-consumo, verificou-se que há necessidade de criar estratégias para ampliar a diversidade de produção alimentar, a fim de possibilitar a garantia das necessidades alimentares das famílias, dar suporte para a demanda do mercado e efetuar plenamente o seu projeto de produção ecológica dentro das concepções que os envolvem. Quanto às práticas alimentares, observou-se que estas se manifestam por um *habitus* híbrido que combina a tradição, o popular, o moderno e a inovação.

**Palavras-Chave:** agricultura ecológica, segurança alimentar e nutricional, alimentação saudável, agrotóxicos, agroecologia.

## ABSTRACT

The present thesis aimed the description and analysis of eating habits and the conceptions involved, the influences and the context of the production of food in the eating habits of family farmers who live in the municipality of Rio Branco do Sul/ Metropolitan Region of Curitiba-PR. Is inserted in the research line of “Rural Area, Environment and Society” of the course of Doctorate Degree in Environment and Development (MADE) of the Federal University of Paraná (UFPR). The developed research combines quantitative and qualitative methods, and an explanatory describing and analytic approach surrounding the conceptions and the eating habits. The theoretical reference related to the *habitus* categories and to the social representation gave support to the analysis of eating habits, showing that the conception of the farmers about a healthy eating habit is composed by a mixture of scientific concept about healthy eating habits and knowledge acquired with the adopting of the agroecology. The agreement with the scientific concept is related to the care of consuming fat and the right consume of vegetables and fruit. About the contribution of agroecology, this is based on the eating security about the use of agrotoxics in the growing production, that in farmers’ comprehension produce risks to the environment and the human health as well as the presence of preservative in the industrialized food that should also be avoided. The results pointed out the awareness about the consequences of an environmental crisis for a future guarantee of food production and eating abundance that we live nowadays. The farmers’ critical thought around the eating practices showed the understanding to the need of increasing the consume of fruits and also, among some families, the increase of the consume of vegetables. Through the analysis of the eating availability of the production to a self-consume, it was verified that there is the need to create strategies to amplify the diversity of eating production, in order to make possible the guarantee of eating needs of the families, giving support to the market demanding and to execute the project of ecologic production completely, within the conceptions that involve it. About the eating practice, it was observed that these are shown through the hybrid *habitus* that suits the tradition, the popular, the modern and the new.

KEY-WORDS: ecological agriculture, nutritional and eating security, healthy eating, agrotoxics, agroecology

## INTRODUÇÃO

A presente tese está inserida no processo de investigação no âmbito do rural da Região Metropolitana de Curitiba (RMC) que vem sendo desenvolvida pela linha de pesquisa hoje denominada 'Ruralidades, Ambiente e Sociedade', vinculada ao programa de Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná.

Assim, com o intuito de dar continuidade aos estudos já desenvolvidos sobre o rural na RMC pelo doutorado por turmas anteriores, a equipe de doutorandos da turma VI<sup>1</sup>, seguindo a perspectiva interdisciplinar proposta pelo programa, adotou como tema de estudo "a agroecologia". O objetivo em torno deste tema foi de analisar a agricultura ecológica como um projeto socioambiental que requer diversas estratégias, tanto dos agricultores como das organizações que elaboram políticas relacionadas à sua implementação, partindo do pressuposto de que estas estratégias têm um papel na reconstrução do ambiente rural, em suas diferentes dimensões.

Tal objetivo foi elaborado tomando como referencial a constatação já amplamente trazida pela literatura científica de que o modelo de desenvolvimento modernizador gerou no meio rural uma crise caracterizada pela exclusão social, pobreza, degradação e fragilidade ambiental, poluição e insegurança alimentar. Esta crise de caráter social e ambiental fez com que diversos atores da sociedade e entidades governamentais se mobilizassem em torno de projetos sociais e políticas públicas no sentido de enfrentá-la e promover alternativas que buscassem uma maior sustentabilidade. No âmbito do rural brasileiro, cabe ressaltar as políticas públicas de apoio a assentamentos dos Sem-Terra, de apoio à agricultura familiar, de combate à fome, de preservação e conservação de recursos naturais (MADE, 2005).

Diante da crise estabelecida no âmbito rural em função da modernização, entidades governamentais e não-governamentais têm desenvolvido projetos voltados à revitalização do rural, enfatizando a promoção do turismo rural, da agricultura ecológica, da indústria familiar rural, da diversificação das atividades

---

<sup>1</sup> Equipe composta por: 1 geógrafo, 2 agrônomos, 1 agropecuarista e 1 nutricionista.



rurais, entre outras. Entre essas propostas, a agricultura ecológica que vem se desenvolvendo desde 1970, tem se caracterizado como um contra-movimento ao processo modernizado (BRANDENBURG, 2002).

Na RMC, tomando por base os estudos realizados por turmas anteriores sobre a agricultura ecológica (Karam, 2001; Darolt, 2000), verifica-se que a questão que se apresenta é de que parte expressiva dos protagonistas desta agricultura nesta região integra as propostas de mudança dos padrões agrícolas como um projeto de resistência à exclusão social dos pequenos agricultores familiares e alia, assim, interesses sociais e ambientais dos agricultores e da sociedade. Na gênese e no processo de desenvolvimento desse movimento são construídas, portanto, não apenas propostas de práticas alternativas de produção, mas a reafirmação de uma racionalidade contrária à lógica excludente da modernização conservadora.

O desenvolvimento da proposta comum de pesquisa, pelos doutorandos da turma VI em conjunto com os professores da “linha do rural” ao longo das oficinas realizadas no decorrer de 2005 e 2006, forneceu subsídios para a definição das temáticas das teses individuais de cada doutorando da equipe, dentro da perspectiva agroecológica.

Assim, a formação em nutrição e em ciências da saúde pública da autora da presente tese conduziu seu interesse para a delimitação do estudo em torno das concepções e práticas alimentares de agricultores ecológicos. A atenção para essa temática se deve ao fato de se compreender que a alimentação e a comida como práticas sociais envolvem aspectos socioculturais, econômicos, psicológicos e fisiológicos, caracterizando-se como um fenômeno complexo que concentra aspectos fundamentais ao que se refere à relação entre a experiência de cada indivíduo e o grupo que pertence e, as experiências acumuladas pelo conjunto da sociedade ao longo da sua história.

A complexidade que envolve as práticas alimentares ao longo da história da humanidade torna-as multifacetadas quanto aos aspectos culturais, econômicos, sociais e de saúde.

A potencial relação que as práticas alimentares e o consumo alimentar mantêm com o modo de viver e de morrer transforma-os em foco de atenção para o desenvolvimento de pesquisas em âmbito mundial. Nesse sentido, a **problemática** na qual o tema desta tese está circunscrita envolve questões relacionadas à constituição do quadro de morbimortalidade que se estabeleceu nas últimas

décadas, em que as doenças não-transmissíveis, principalmente as doenças cardiovasculares, metabólicas e neoplásicas, passaram a destacar-se entre as principais causas de adoecimento e de morte. Para essas doenças a alimentação e as práticas alimentares que se estabeleceram em função dos processos de modernização e industrialização da sociedade passaram a apresentar-se entre os principais fatores de risco.

Em âmbito mundial, a carga de doença referente aos agravos não transmissíveis tem se elevado rapidamente e sua prevenção tem sido o maior desafio para a saúde pública. A inatividade física juntamente com as práticas denominadas 'não saudáveis' tem elevado a incidência das doenças não-transmissíveis, incluindo as doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e certos tipos de câncer, conforme Schramm *et al.* (2004). Segundo os resultados apresentados por um estudo realizado no Brasil por esses autores, com dados de 1998, as doenças crônicas responderam por 66,3% da carga de doença; as doenças infecciosas responderam por 23,5% e as causas externas foram responsáveis por 10,2%.

Diante do quadro de morbimortalidade atual do Brasil e do mundo, a preocupação da sociedade com a alimentação, a segurança e a qualidade dos alimentos tem aumentado continuamente.

Para responder às preocupações da sociedade e aos alertas da ciência sobre as conseqüências deletérias das práticas inadequadas de alimentação, diferentes países do mundo vêm desencadeando discussões, movimentos e criando políticas e programas de incentivo à prática de uma alimentação e de projetos de vida mais saudáveis, bem como destacando a necessidade de uma convivência do ser humano de forma mais ética, integrada, harmoniosa e sustentável com a natureza (PINHEIRO, 2005).

Esse movimento tem se destacado também na busca por estabelecer em âmbito mundial uma maior clareza sobre o que se deve e se quer considerar como segurança alimentar. Como reflexo desse movimento, no Brasil, ocorreram diversos fóruns, deles sendo extraído, por fim, o conceito de Segurança Alimentar, o que ficou assim definido:

a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base

práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, economicamente e ambientalmente saudáveis (CONSEA, 2004).

A ênfase na promoção de práticas alimentares saudáveis como componente fundamental para a promoção da saúde, também tem permeado as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Brasil. Neste sentido destaca-se a socialização do conhecimento sobre alimentos e o processo de alimentação, bem como a prevenção dos problemas nutricionais. Considera-se também como prioritário o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais inerentes ao consumo de alimentos locais de baixo custo e elevado valor nutritivo, bem como de padrões alimentares variados nos diferentes ciclos de vida (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000).

Ao se realizar uma análise sobre a evolução das discussões em torno do conceito de segurança alimentar, que se estabeleceu em função de necessidades concretas das sociedades, em termos quantitativos e qualitativos do consumo alimentar, fica evidente a importância do desenvolvimento de uma agricultura que produza alimentos básicos e que considere os hábitos culturais com adequada qualidade biológica, respeitando o meio ambiente de forma a assegurar a conservação da base de recursos naturais para garantir a produção ao longo do tempo (CAPORAL & COSTABEBER, 2004; WEID, 2004).

Paralelamente às preocupações da sociedade sobre a questão da segurança alimentar, a agricultura ecológica se estabelece e se expande tanto na Europa, nos Estados Unidos como no Brasil, como um movimento contra-hegemônico ao domínio da lógica industrial de produção, que gerou uma crise caracterizada pela exclusão social, pobreza, degradação e fragilidade ambiental, poluição, insegurança alimentar, entre outras conseqüências (BRANDENBURG, 2002). Esta expansão, embora singela perante a prática e ampliação da agricultura convencional, revela o desejo social de práticas que conservem os recursos naturais, que forneçam produtos mais saudáveis e que garantam a segurança alimentar (VEIGA, 2003).

A agricultura ecológica se apresenta, assim, como um projeto viável principalmente para assegurar a permanência no rural das famílias de pequenos agricultores e contribuir desta forma também para evitar o êxodo rural para as cidades e conseqüentemente a ampliação da pobreza e a miséria urbanas. Permite também o acesso a uma alimentação mais diversificada às famílias dos pequenos

agricultores, a valorização dos recursos locais, descontaminação e recuperação do solo e dos mananciais hídricos. Possibilita, ainda, a melhoria da qualidade de vida e de saúde do agricultor e do consumidor devido à produção de alimentos mais “limpos”, entre outros aspectos (DAROLT, 2002).

No entanto, a falta de crédito agrícola específico, a dificuldade de comercialização da produção, a pouca experiência e informação técnica, a falta de mão-de-obra-especializada e a dificuldades de obter insumos orgânicos e sementes são aspectos que ainda necessitam ser sanados, para que o agricultor consiga obter maior êxito e satisfação com a agricultura ecológica, conforme o autor acima.

Dessa forma, certamente diante das dificuldades vivenciadas pelos agricultores seus projetos de vida também ficam comprometidos e a conquista de uma qualidade de vida melhor e a efetivação dos seus ideais relacionados com a preservação da saúde mediante o acesso a uma alimentação adequada quantitativa e qualitativamente necessitam de um espírito persistente e constante de luta.

Segundo Veiga (2003), a agricultura se caracteriza como sendo a atividade humana que mais intimamente conecta os grupos sociais com a natureza. O seu produto, o alimento para o consumo e a forma de se apropriar dele, resulta em uma síntese reveladora desta relação. De maneira subjetiva, as práticas agrícolas mostram a importância, o valor e a consciência que se tem sobre o cuidado e a preservação da natureza, da vida e de si mesmo.

Assim, a forma de produzir o alimento pelo agricultor familiar ecológico e de se apropriar dele expressa a identidade deste grupo social e sua forma de estar no mundo. Nesse sentido, a frase datada do século XIX “Dize-me o que comes, e eu te direi quem és”, apresentada por Brillat-Savarin (1995), mostra que a alimentação é reveladora de identidade e que as escolhas dos alimentos podem apontar o *status* de um indivíduo em uma sociedade (MENASCHE, 2004, p. 114). Millán (2002, p. 277) afirma que na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, se atualiza a interação social e socioambiental, as representações socioculturais tais como crenças, normas e valores que dão significado à ação social. A partir desta via percebe-se na alimentação e nas práticas que a permeiam a possibilidade de contribuir para compreender a realidade que se constrói na vida das famílias agricultoras que optaram pelo modo de produzir de forma ecológica.

Rigon (2005) ao estudar a alimentação de famílias que se dedicam à prática da agricultura ecológica no município de Turvo, na região centro-sul do Paraná,

evidenciou que o esforço realizado pelas famílias para produzir, consumir e vender um alimento sem agrotóxico, incorporando novas metodologias, constitui-se em um exemplo de adesão a idéias de caráter transformador, que é adotado pelas famílias como uma missão de vida, na qual, o processo de trabalho como um todo e seu produto passam a receber um cunho sagrado. Essa autora verificou que o processo de produção do grupo estudado vem possibilitando ao mesmo o consumo de um alimento mais seguro, uma maior diversificação dos alimentos produzidos e consumidos, um aumento da variedade do consumo de hortaliças e uma redução no consumo de alimentos industrializados.

Estudos voltados para a compreensão sobre como as práticas agrícolas se relacionam com a maneira como as famílias, grupos ou indivíduos organizam seus recursos alimentares potenciais, suas escolhas alimentares, o consumo, o significado da disponibilização dos produtos alimentares, a identificação de práticas alimentares novas e tradicionais no contexto cotidiano e sua relação com as atividades de trabalho que desenvolvem, são fundamentais.

A compreensão desses aspectos contribui para clarear em última instância como estes grupos operacionalizam sua soberania alimentar perante as possibilidades de que dispõem em função das suas atividades de trabalho, bem como diante do diferencial que as demarca no âmbito da agricultura quando optam por práticas agrícolas que não agredem a natureza e que lhes confere um perfil de respeito e a natureza, a si mesmos e ao consumidor que se apropria dos seus produtos.

Dessa forma, para a presente tese, o universo do estudo envolveu famílias de agricultores ecológicos estabelecidos no município de Rio Branco do Sul, pertencente à RMC, com o **pressuposto** de que a adoção da agricultura ecológica<sup>2</sup> exerce influência nas práticas alimentares e nas concepções destes agricultores, contribuindo para a melhoria da alimentação das famílias.

Mediante o contexto apresentado acima em torno da problemática, os **objetivos** traçados para o estudo foram os seguintes:

---

<sup>2</sup> A adoção do termo agricultura ecológica ao longo deste trabalho estará envolvendo as diferentes correntes existentes dentro deste contexto, tais como a agroecologia, a agricultura biodinâmica, a agricultura orgânica e (ou) biológica, entre outras; bem como os agricultores que desenvolvem suas práticas agrícolas dentro de uma destas linhas e que se encontram em diferentes estágios de conversão, mas que, no entanto, se consideram alternativos ao padrão agroindustrial de produção (BRANDENBURG, 2002).

- analisar as práticas alimentares desenvolvidas na rotina alimentar dos agricultores;
- compreender as concepções que estes agricultores apresentam em torno dos alimentos consumidos e de alimentação saudável;
- verificar se a adoção da agricultura ecológica influencia nas atitudes e representações em torno das práticas alimentares;
- contextualizar a disponibilidade de alimentos a partir da produção, nas práticas alimentares.

Neste sentido, os objetivos acima foram traçados a partir da compreensão de que estudos em torno das práticas alimentares de populações e de suas concepções são fundamentais para contribuir com instituições de âmbito local, regional e nacional para o desenvolvimento de ações, estratégias e propostas de intervenção visando oferecer suporte à sociedade pela busca de uma alimentação mais saudável, bem como contribuir para melhoria da qualidade de vida em âmbito rural.

Para abordar a temática proposta, a presente tese está organizada em seis capítulos.

No capítulo 1 aborda-se a trajetória da prática interdisciplinar de pesquisa, desenvolvida ao longo do curso. A ênfase para o exercício da interdisciplinaridade por este doutorado estimula a compreensão do estudo da problemática ambiental mediante o diálogo entre saberes. Assim, neste capítulo se faz um relato em torno dos caminhos seguidos para o desenvolvimento desta prática e os aspectos que nortearam a abordagem metodológica de ordem interdisciplinar. São também apresentadas as motivações que levaram à definição do recorte espacial da pesquisa.

No capítulo 2 se realiza a contextualização da Região Metropolitana de Curitiba, bem como um apanhado em torno das discussões teóricas voltadas para o rural nela inserido destacando a agricultura familiar e a agroecologia. Apresenta-se também a caracterização do município de Rio Branco do Sul considerando aspectos históricos, geográficos, econômicos e a presença da agricultura ecológica.

O capítulo 3 enfoca as consequências do modelo agroindustrial na sociedade e as iniquidades relacionadas ao morrer e ao viver; o conceito de 'risco' e seu contexto na sociedade atual e na alimentação, bem como trata do projeto agroecológico como estratégia de sustentabilidade.

No capítulo 4 se faz uma abordagem em torno da alimentação e a representação de valores construídos pelo homem ao longo da sua história em torno da mesma, bem como apresenta o referencial teórico utilizado para o estudo das práticas alimentares. Por fim, contém os procedimentos metodológicos da pesquisa. Neste sentido a presente pesquisa foi desenvolvida combinando métodos quantitativos e qualitativos, utilizando uma abordagem exploratória descritiva e analítica em torno das concepções e práticas alimentares.

No quinto capítulo, que recebeu o título “Práticas e Concepções em Torno da Alimentação”, são apresentados os resultados do estudo. Momento em que se analisam a importância e a dimensão da produção para o auto-consumo, a caracterização das práticas alimentares das famílias, a descrição e análise do consumo alimentar à luz das recomendações do Ministério da Saúde e se realiza uma análise sobre as concepções das famílias dos agricultores em torno do conceito de “alimentação saudável”. O capítulo finaliza com um olhar sobre a influência das práticas agrícolas ecológicas na alimentação das famílias.

No capítulo 6 são retomados os principais aspectos tratados e evidenciados ao longo deste estudo fazendo-se uma reflexão e discussão à luz da literatura em torno da agricultura ecológica, bem como das práticas alimentares que se apresentam manifestadas por um *habitus* híbrido que combina a tradição, o popular, o moderno e a inovação.

## **CAPÍTULO 1. A PRÁTICA INTERDISCIPLINAR DE PESQUISA**

Este capítulo apresenta a concepção e os objetivos do programa de doutorado no qual esta tese está inserida e trata do percurso realizado para abarcar o exercício da interdisciplinaridade, proposto para estimular a compreensão da problemática ambiental mediante o diálogo entre saberes. Assim, neste capítulo se faz um relato dos caminhos seguidos para o desenvolvimento desta prática e os aspectos que nortearam a abordagem metodológica de ordem interdisciplinar.

### **1.1 O programa interdisciplinar**

O programa de doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento (MADE), no qual este trabalho de tese foi desenvolvido, tem como objetivo qualificar profissionais para identificar, analisar e avaliar os problemas ambientais resultantes do processo de transformações econômicas e sociais (MADE, 2007). Ao incentivar estudos de sustentabilidade local, urbanos ou rurais, com ênfase na pesquisa regional, busca contribuir para o diagnóstico dos problemas ambientais e considera o enfoque e as práticas interdisciplinares fundamentais para a compreensão das relações e interações entre sociedade e natureza (ZANONI *et. al.*, 2002).

Esse programa parte, assim, da premissa de que para analisar e compreender a problemática ambiental é necessário que se dê espaço para o diálogo de saberes, considerando, como expõe Leff (2001), que esta problemática condensa processos naturais e sociais de diferentes ordens de materialidade que não podem ser resolvidos com eficácia sem a integração de campos muito diversos do saber.

Dessa forma, a interdisciplinaridade é vista como um processo de conhecimento necessário e resultante da própria natureza do campo ambiental e da problemática do desenvolvimento sustentável, que se insere na relação existente entre natureza e sociedade.

Zanoni *et. al.* (2002) destacam que o enfoque interdisciplinar colabora para o estudo dos objetos e das dinâmicas que ocorrem pela interface entre o sistema natureza e o sistema sociedade, espaço onde nenhuma compreensão é possível sem o apelo simultâneo das propriedades dos dois sistemas.



A prática de pesquisa interdisciplinar passa a constituir, no âmbito do meio ambiente e desenvolvimento, um desafio metodológico, na medida em que não há ‘fórmulas prontas’, sua construção se dá ao longo do processo e se conforma de acordo com o objeto de pesquisa e os campos do saber envolvidos.

A noção de meio ambiente, segundo Raynaut (2004), integra a idéia do ser humano ocupante e utilizador de um espaço e do conjunto de objetos e seres bióticos e abióticos que abarca. Designa o mundo físico e biótico em relação com o homem e vice-versa. Este autor considera ainda que envolve uma noção multicêntrica, na medida em que se aplica a várias perspectivas conforme o olhar do especialista, por apresentar diferentes escalas de espaço e tempo (local – global; instante – tempo geológico; molécula – ecossistema) e movimentar uma imensa diversidade de níveis de organização. Assim, passa a configurar uma realidade complexa que exige a mobilização de diferentes disciplinas e a utilização de diversos instrumentos teóricos e conceituais.

A premissa de possibilitar um diálogo entre diferentes saberes mediante o exercício da prática interdisciplinar na pós-graduação, em que este trabalho de tese está inserido, é adotada como método para auxiliar na construção de um objeto de estudo comum. Já no momento da seleção para ingressar no Curso foi explanado sobre a estrutura do mesmo e seus objetivos, destacando que todo o processo de investigação deveria tomar como base um espaço geográfico comum dentro da Região Metropolitana de Curitiba (RMC) para o grupo de pesquisadores da linha de pesquisa escolhida, neste caso a linha do rural. Enfatizou-se também a necessidade de cursar todas as disciplinas regulares em função do objetivo de aproximar os conceitos e discutir os enfoques e as metodologias utilizadas pelas ciências naturais e sociais para abordar as questões ambientais e permitir uma visão integrada das questões ambientais e dos processos de desenvolvimento.

Desta forma, o programa de pesquisa do Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná no qual estão inseridos doutorandos e professores da linha de pesquisa: ruralidades, ambiente e sociedade, além de dar continuidade aos estudos já desenvolvidos sobre o rural na RMC por turmas anteriores, visa responder a uma demanda social premente, qual seja, do estudo da agricultura ecológica, visando entender as condições de uso da terra e dos recursos naturais numa região onde a relação natureza/sociedade é permeada

por crescentes conflitos entre as necessidades das populações rurais e urbanas e os impactos do modelo de desenvolvimento em curso.

## **1.2 A Trajetória do trabalho interdisciplinar**

Para atender à proposta de trabalho interdisciplinar do Programa de Pesquisa do doutorado, foram realizadas paralelamente aos módulos teóricos, oficinas de pesquisa que tiveram início no segundo semestre de 2004 das quais participaram os docentes e discentes da linha de pesquisa 'Ruralidades, ambiente e sociedade' (linha do rural) da sexta turma do curso. Na primeira reunião que deu início às oficinas foram traçadas as atividades e o percurso do trabalho interdisciplinar de pesquisa que culminou nas etapas descritas como segue.

A partir da temática central envolvendo as agriculturas de base ecológica e a preservação dos recursos naturais, em especial a água e o solo na RMC, tema previamente definido visando dar continuidade às pesquisas da 'linha do rural' já realizados, as atividades iniciais foram pautadas no estudo e exploração dos conceitos inerentes e (ou) noções de transição; agricultura alternativa e agroecologia, permitindo uma melhor compreensão sobre o tema.

Na sequência, os cinco doutorandos integrantes da turma VI<sup>3</sup> desenvolveram um trabalho buscando realizar o diagnóstico e o mapeamento da RMC, com vistas a identificar as áreas da RMC onde é praticada a agroecologia. Este trabalho foi elaborado tomando como base o conhecimento já produzido em teses e relatórios das oficinas apresentadas pelas turmas anteriores (MADE, 1997; MADE 2001; MADE, 2003a; MADE, 2003b), assim como a partir de informações e dados secundários fornecidos pela Associação de Agricultura Orgânica do Paraná (AOPA), Rede Ecovida, Associação dos Produtores Agrícolas de Colombo (APAC) e pelo Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), possibilitando uma relativa aproximação do grupo com a realidade da RMC; tendo em vista que quatro dos integrantes do grupo provinham e residiam em regiões distantes de Curitiba. Este material foi organizado na forma de relatório como resultado da oficina de pesquisa I, o qual se encontra na sede do programa do doutorado à disposição do público (MADE, 2004).

---

<sup>3</sup> Equipe composta por: 1 geógrafo, 2 agrônomos, 1 agropecuarista e 1 nutricionista que ingressaram neste programa de pós-graduação em 2003.

Em continuidade aos encaminhamentos, agora na oficina II de pesquisa iniciada em 2005, o grupo de doutorandos passou para a construção dos marcos e referenciais teóricos/ conceituais para o trabalho comum do grupo de pesquisa, bem como para dar suporte na elaboração do trabalho individual quando pertinente. Neste referencial, que consta no relatório de pesquisa da oficina II (MADE, 2005), foram trabalhados os conceitos relacionados à agroecologia, agricultura familiar, desenvolvimento sustentável, desenvolvimento e territorialidades, reprodução de recursos naturais, atores sociais, riscos e segurança alimentar.

A partir desse quadro, tanto teórico como de informações empíricas sobre a região, foi organizada uma ida a campo em grupo. Assim, agricultores (informantes-chave indicados pela AOPA) de diferentes municípios da RMC, que já tinham a prática da agricultura ecológica consolidada e que acompanhavam o movimento social em prol desta proposta agrícola, foram entrevistados tomando-se como base um roteiro de entrevista (Anexo I). Esta etapa das atividades proporcionou a ampliação do conhecimento do grupo sobre o desenvolvimento da agricultura ecológica na RMC e as dificuldades vivenciadas. Os relatos dos agricultores suscitaram novo esforço de reflexão nas oficinas de pesquisa da equipe resultando na definição do objetivo da pesquisa do programa da turma VI do MADE.

Assim, o programa de pesquisa comum traçou como objetivo analisar a agricultura ecológica como um projeto socioambiental que implica diversas estratégias tanto dos agricultores como das organizações que elaboram políticas relacionados a sua implementação, partindo-se do pressuposto de que estas estratégias têm um papel a ser analisado no projeto social destes agricultores e na reconstrução do ambiente rural, em suas diferentes dimensões (MADE, 2005).

Na seqüência, o trabalho coletivo constituiu-se da realização de duas reuniões com os representantes da AOPA para definir o local da pesquisa, para apresentação do campo e para receber auxílio dos técnicos no contato com os agricultores. A partir dessas reuniões foram eleitos pelo grupo os municípios de Rio Branco do Sul, Cerro Azul, Itaperuçu e Campo Magro como possíveis locais para o desenvolvimento da pesquisa.

Com o propósito de conhecer as características socioambientais e geográficas dos municípios eleitos, o grupo realizou visitas aos mesmos com acompanhamento de representantes da AOPA, com o intuito de selecionar o local da pesquisa. Após as visitas aos quatro municípios escolheram-se as microbacias

situadas no município de Rio Branco do Sul para efetivar a pesquisa comum, bem como para o desenvolvimento das teses individuais.

A escolha pelo município de Rio Branco ocorreu em função dos mananciais hídricos, da característica dos solos, das condições socioeconômicas, por ser considerado pela AOPA um município inserido numa região que recebe pouca assistência técnica dos órgãos competentes e que possui poucos dados de pesquisa referente às condições de vida, meio ambiente e produção agrícola. Este último aspecto pôde ser constatado em função da invisibilidade da agricultura ecológica neste município, verificada quando se observou que nas estatísticas das instituições constavam apenas cinco agricultores ecológicos, quando na realidade foram identificadas no momento da investigação vinte famílias com práticas ecológicas de produção agrícola.

Após a definição do espaço geográfico comum de pesquisa, procedeu-se à identificação e ao mapeamento dos produtores de base agroecológica mediante a utilização do *Global Positioning System* (GPS), criando um mapa da localização das comunidades e das propriedades dos agricultores, como pode ser evidenciado na figura 8, que consta no capítulo 2. Esta fase foi iniciada pelas cinco famílias que constavam nas estatísticas e que foram indicadas pela AOPA e por um técnico da Emater. Ao final, a partir das informações adquiridas com estas famílias e com pessoas da comunidade, foram identificadas ao todo vinte famílias, que passaram a representar o total de famílias com práticas agrícolas ecológicas no município de Rio Branco do Sul. O critério de inclusão das quinze famílias além das cinco indicadas pelo técnico da Emater foi o fato delas se identificar com a proposta da agricultura ecológica e estar em processo de transição da sua prática, independente de já ter certificação ou não.

Cabe destacar que a topografia extremamente acidentada da região - muitos morros, pedras e estradas precárias - muitas vezes dificultaram o acesso. No entanto, o fato de as atividades do trabalho estar sendo realizadas em grupo amenizou as dificuldades, pelo apoio e esforços empreendidos.

A partir deste programa comum de pesquisa, foram apresentados e discutidos os temas individuais com o objetivo de compartilhar as propostas e definir os projetos de pesquisa de cada componente do grupo de forma articulada com o eixo temático do programa coletivo.

Dessa forma, os projetos apresentados pelos doutorandos para o desenvolvimento de suas teses enfocaram as seguintes temáticas:

- a) análise da qualidade da água das microbacias situadas na área rural do município de Rio Branco do Sul;
- b) estágios de transição ecológica dos agricultores;
- c) estudo sobre a trajetória dos agricultores no âmbito da agroecologia;
- d) análise do solo e da distribuição espacial da produção nas propriedades dos agricultores e, por fim,
- e) o estudo em torno das práticas alimentares.

Assim, considerando a temática de cada doutorando, foi dada continuidade às atividades de pesquisa partindo-se para a elaboração do instrumento para coleta de dados. Neste sentido, com base na literatura e nas teses de doutorado desenvolvidas sobre a temática dentro da 'linha de pesquisa do rural' do presente curso de doutorado, bem como a partir de debates entre a equipe para delinear os temas que seriam enfatizados para dar conta do objetivo traçado, formulou-se um questionário para a coleta de dados, com questões fechadas e abertas articuladas com a problemática geral, mas também já considerando aspectos gerais relacionados com os projetos individuais. Antes da aplicação do questionário, este foi previamente testado pela equipe, com duas famílias de agricultores não incluídas no universo da pesquisa. Após a revisão decorrente do teste (anexo II), o questionário ficou constituído por seis blocos temáticos enfocando: dados de identificação; informações sobre a família; informações sobre a propriedade a produção e a tecnologia; informações referentes à participação social e comunitária; caracterização da questão ambiental: solo, fauna, flora e recursos hídricos; caracterização e percepções sobre as atividades agrícolas e a questão alimentar.

Até essa etapa da oficina II, ao final de 2005, as atividades desenvolvidas resultaram na elaboração textual do projeto comum de pesquisa, que foi apresentado e entregue no formato de relatório, o qual encontra-se arquivado para consulta pública (MADE, 2005).

Entre março e abril de 2006, o questionário elaborado para o desenvolvimento da pesquisa comum foi aplicado pelos doutorandos, conjuntamente, nos domicílios dos agricultores em visitas previamente marcadas. No momento das entrevistas optou-se por apenas um pesquisador conduzir as perguntas, embora todos tivessem que fazer as anotações das respostas. Ao finalizar o trabalho de campo, procedeu-

se à checagem, comparação e uniformização das respostas em um questionário único para cada família, considerando as anotações de todos.

No decorrer do trabalho de campo junto às comunidades, além das informações coletadas por meio do instrumento de pesquisa, foi sendo construído um conjunto de conhecimentos sobre a realidade local e dos agricultores obtido dos relatos informais sobre suas experiências e suas histórias. Estas informações foram registradas pela equipe sempre no verso dos questionários. Durante o trabalho foram realizados registros fotográficos, que permitiram revelar as características do relevo, aspectos da vida familiar, da produção e do meio ambiente.

Na sequência o grupo realizou a codificação dos questionários; a construção e limpeza do banco de dados com auxílio do *software excel for windows*; a elaboração de tabelas de frequências geradas pelo *software SPSS* objetivando oferecer suporte para a elaboração do trabalho individual de pesquisa de cada um dos componentes do grupo.

Após essa intensa fase coletiva de pesquisa interdisciplinar, a partir de agosto de 2006 a atenção de cada componente do grupo voltou-se especificamente para o seu projeto individual de pesquisa, delineado com base nos elementos teóricos, discussões, contribuições e reflexões suscitadas no decorrer das oficinas, mas preservando as competências disciplinares e afinidades de cada um, tomando como local da pesquisa o espaço geográfico comum escolhido pela equipe.

Importa destacar que o exercício de pesquisa interdisciplinar não é uma tarefa simples. Exige disposição e flexibilidade permanentes de cada participante para compreender e promover o diálogo com as diferentes visões e conhecimentos construídos ao longo da formação acadêmica de cada um, conforme as concepções que permeiam as diferentes áreas do saber, devendo ser praticada sem perder as especificidades individuais. Requer também uma atitude de equipe, pois a interação permite o desenvolvimento do trabalho com parceria e auxilia na resolução das dificuldades enfrentadas. Pode-se considerar que tais características foram alcançadas pela equipe e permitiram o desenvolvimento do trabalho com presteza e criatividade.

Outro aspecto importante a ser destacado e que também auxiliou muito na realização do trabalho foi a iniciativa dos docentes de esclarecer já na primeira reunião, sobre a temática a ser tratada nas oficinas, a sistemática a seguir pela equipe e a definição de um calendário para a realização das atividades, a fim de

gerar os produtos correspondentes a cada fase da pesquisa. No entanto, vale lembrar que deve haver uma distribuição adequada do tempo a ser destinado para a pesquisa coletiva e para a pesquisa individual, buscando evitar atropelos do processo dessa última e assegurar a qualidade do seu produto final.

Assim, o delineamento da presente pesquisa foi sendo elaborado em consonância com a temática central enfocada pela pesquisa coletiva, a qual foi desenvolvida individualmente a partir do segundo semestre de 2006, quando o trabalho de campo foi iniciado pela pesquisadora em companhia de um colega agropecuarista da equipe; momento em que cada um enfocou sua temática de interesse individual junto às famílias dos agricultores, mas que permitiu a troca de idéias muito frutíferas sobre os aspectos pesquisados, nos momentos entre uma entrevista e outra e no caminho entre idas e vindas.

Toda a pesquisa coletiva foi delineada também no sentido de contribuir para o desenvolvimento de uma pesquisa maior que envolveu várias instituições, financiada pela Petrobras denominada de ‘Projeto Iguatu’<sup>4</sup>. Todas as atividades de campo foram, em parte, realizadas com o auxílio financeiro desse projeto.

### **1.3 A interface entre o trabalho interdisciplinar e a pesquisa individual**

A interface entre o trabalho coletivo e o individual teve início quando foi definida a temática central que iria nortear o trabalho interdisciplinar e durante as oficinas que foram destinadas para a discussão dos pré-projetos e projetos individuais, respectivamente no final do primeiro e do segundo semestre de 2005.

Os temas específicos referentes à pesquisa individual de cada doutorando circulam em torno da agroecologia, temática central adotada pela equipe.

---

<sup>4</sup> Iguatu, no dizer dos índios Tupi-guaranis significa ‘água boa’. Este projeto é resultado da ação e articulação de seis organizações, tais como: a Associação de Agricultura Familiar (AOPA), Cooperativa Central de Reforma Agrária do Paraná (CCA/PR), Federação dos Trabalhadores de Agricultura Familiar da Região Sul (FETRAF/SUL), Associação dos Agricultores Agroflorestais de Barra de Turvo (COOPERAFORESTA), Centro Nacional de Pesquisa em Florestas (EMBRAPA Florestas) e Universidade Federal do Paraná. Teve como objetivo geral a promoção da gestão adequada dos recursos hídricos junto à agricultura familiar, mediante o desenvolvimento da agroecologia, gerando indicadores e referenciais técnicos e científicos, contribuindo para a resolução dos problemas ambientais e para a melhoria da qualidade de vida das populações locais. Envolveu famílias agricultoras situadas em 20 municípios pertencentes a RMC, Campos Gerais, Região Centro-sul do Paraná e Vale do Ribeira (AOPA, 2004).

Após a definição do espaço físico e a identificação dos agricultores para a realização das atividades do grupo, foi elaborado o formulário de pesquisa pela equipe para a realização do trabalho coletivo, quando se teve o cuidado de considerar os objetivos gerais de cada projeto individual no momento da elaboração das questões, visando atender aos interesses e às afinidades de toda a equipe.

A partir dos contatos realizados com a comunidade no decorrer do trabalho coletivo, a pesquisa individual ficou mais fácil, pois os caminhos já estavam abertos. A receptividade das famílias foi aumentando gradativamente à medida que as visitas da equipe foram se tornando mais freqüentes e a abertura e a disponibilidade das mesmas para contribuir com o trabalho foram se intensificando.

O exercício da interdisciplinaridade se efetivou no decorrer das discussões travadas em torno do tema adotado para a pesquisa ao longo das oficinas I e II, bem como durante a elaboração e o desenvolvimento do projeto de pesquisa comum. A bagagem de conhecimento trazida com a da formação específica de cada um e a adquirida pelo grupo ao longo do doutorado nortearam as expressões e interpretações que cada um realizou nos momentos das atividades, possibilitando, assim, a troca de saberes, pontos de vistas e de olhares sob diferentes visões em torno das questões que foram surgindo no decorrer do trabalho conjunto.

Essa inter-relação, que envolveu fundamentalmente os campos de conhecimento da agronomia, da geografia, da sociologia, da nutrição e da alimentação, foi extremamente fértil e permitiu a ampliação do campo de visão em torno tanto dos aspectos relacionados ao meio ambientes inerentes ao estudo quanto aos que dizem respeito ao âmbito específico da nutrição e da alimentação, pois a compreensão em torno da estreita relação entre meio ambiente e alimentação ficaram mais evidentes.

No decorrer da elaboração da tese individual, no último ano do curso, as oficinas cessaram e a preocupação de cada doutorando voltou-se exclusivamente para o seu tema individual, sendo que os contatos e encontros entre o grupo passaram a ser mais esporádicos. No entanto, os resultados do trabalho coletivo apresentados nas oficinas na forma de relatório, assim como o conhecimento adquirido no decorrer do trabalho pela troca de saberes, encontram-se diluídos ao longo das teses na medida e intensidade que foi necessário, conforme o tema de cada componente do grupo.



Como resultado da experiência interdisciplinar de pesquisa pode-se ressaltar os seguintes pontos fortes: a possibilidade de realizar um diagnóstico da agricultura ecológica na RMC e do município escolhido para a pesquisa com o auxílio de olhares de diferentes campos do saber; as discussões realizadas nas oficinas em torno dos elementos teóricos para abarcar o tema de pesquisa facilitaram e agilizaram a compreensão do contexto da agroecologia em âmbito mundial, brasileiro e regional, tendo em vista que a literatura em torno do tema não era familiar para todos os componentes do grupo e, a realização do trabalho de campo em equipe auxiliou na definição do local geográfico comum de pesquisa de modo a atender a proposta de pesquisa, bem como permitiu o apoio mútuo para programar as idas à campo no momento da pesquisa individual.

Como pontos fracos diante dos resultados do exercício de pesquisa interdisciplinar, além da necessidade de se oferecer maior tempo hábil para a pesquisa individual, cabe relatar que não se teve também o tempo necessário para realizar uma análise aprofundada dos dados coletados pela equipe a partir do instrumento de coleta utilizado. Talvez quanto esse aspecto vale considerar que na elaboração do instrumento de coleta teve-se dificuldade para dimensionar as informações que atenderiam as necessidades da pesquisa comum e as de cada componente do grupo, tendo em vista que os projetos individuais de pesquisa ainda estavam sendo elaborados, fundamentalmente a metodologia. Outro ponto fraco foi a observação de que as vezes os agricultores se sentiam constrangidos com a presença de tantos entrevistadores ao mesmo tempo, mesmo que apenas um fizesse as perguntas. Assim, como já mencionado anteriormente, em práticas de pesquisas de natureza interdisciplinar não há uma receita pronta, entretanto, apontar onde se obteve êxito e onde não se obteve, é importante para oferecer suporte para outras iniciativas que queiram seguir essa via.

## **CAPÍTULO 2. O RURAL NA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA (RMC)<sup>5</sup>**

### **2.1 Caracterização do Rural na RMC**

As graves conseqüências da modernização e o esgotamento das alternativas urbanas em acolher a população que deixa a área rural e procura alternativas de vida nas cidades, nos dias atuais, trazem à tona a ‘emergência de novos olhares’ para a questão rural no país (WANDERLEY, 1999, p.12).

Entretanto, para ocorrer à efetivação de políticas e olhares voltados para o rural é preciso construir o debate político com relação aos espaços vazios no meio rural ou mesmo seus adensamentos, conseqüência direta da lógica urbano-industrial e da grande propriedade, assim como o entendimento do meio rural:

(...) como um espaço suporte de relações sociais específicas, que se constrói, se reproduzem ou se redefinem sobre este mesmo espaço e que, portanto, o conformam enquanto um singular espaço de vida. Para compreendê-lo é preciso considerar sua dinâmica social interna, isto é, aquela que resulta da maior ou menor intensidade e complexidade da vida local e, por outro lado, as formas de sua inserção em uma dinâmica social ‘externa’ (WANDERLEY, 2000, p.30).

Um meio rural dinâmico tem, necessariamente, a presença de pessoas que pensam, e fazem dele sobretudo um lugar de vida e de trabalho e não apenas um campo de investimento. (WANDERLEY, 1999). Nessa perspectiva, são necessários maiores estudos sobre as especificidades, as heterogeneidades do meio rural e da agricultura familiar, como considera Wanderley (2000, p.88).

Nesse sentido, Karam (2001) mostra que a RMC se apresenta como um lócus potencial por sua heterogeneidade, como um espaço extremamente rico nas culturas da agricultura e na cultura em seu sentido de produção social, no processo de colonização e das etnias, na diversidade dos recursos naturais como o solo, as águas, o clima e outros, bem como de seus graves problemas ambientais, sociais, espaciais, econômicos e culturais.

Com a criação da RMC na década de 1970 em conseqüência do processo de modernização, os agricultores da região, deixam de ser vistos a partir de suas

---

<sup>5</sup> Para a elaboração deste capítulo foi utilizado o relatório resultante da oficina I, realizado pelo grupo de doutorandos da turma VI (MADE – 2004).

tradições de camponeses ligadas as suas especificidades étnicas e passam a ser reconhecidos pela condição de produtores agrícolas modernos<sup>6</sup> ou não modernos<sup>7</sup> (KARAM, 2001).

A facilidade de acesso ao crédito, para os produtores com terras próprias ou contratos de arrendamentos, com áreas com determinadas dimensões, visando à adoção de novos padrões de produção, com inovações químicas e biológicas e outras formas de mecanização, gerou maior especialização da produção na RMC com maior diferenciação social entre os produtores. Desta forma, o sistema de produção da horticultura que predominava na região passou por profundas transformações para se modernizar e atender ao mercado urbano. Tais mudanças com vistas à homogeneização, que conduziram à categorização dos agricultores simplesmente como modernos e não-modernos, encobrindo suas especificidades nos modos de ser e de viver, geraram um contra-movimento com intuito de compreender a ruralidade na atual RMC a partir da categoria social denominada de agricultura familiar.

Diante de todas as transformações vivenciadas pelo rural nas últimas décadas, decorrentes do sistema desenvolvimentista, baseado no uso intensivo e desenfreado dos recursos naturais, segundo a autora citada acima, surge na década de 1980 na RMC uma nova vertente de produção, denominada agricultura orgânica. Essa agricultura busca um novo modelo de produção agrícola e social, visando a compatibilização de práticas tecnológicas com as complexas relações ecológicas e sócio-econômico-culturais. Esse movimento se caracteriza como uma estratégia para a configuração de uma nova ruralidade na RMC no momento atual, em contraste com muitas áreas que antes eram consideradas rurais, e que nos últimos anos foram reconfiguradas como urbanas, a partir de deliberações do poder público municipal.

Com base nesse contexto e no conhecimento sobre os conflitos que permeiam o rural e a agricultura na RMC, Karam (2001, p.5) lança alguns questionamentos importantes a serem considerados:

---

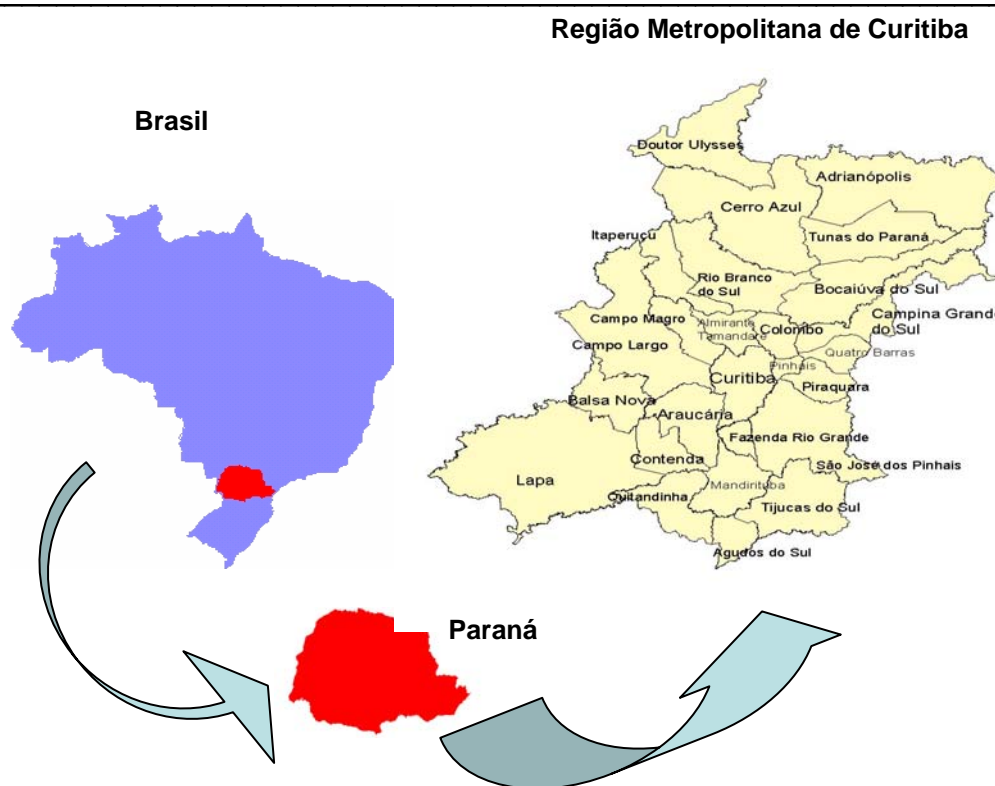
<sup>6</sup> Agricultores que substituíram as técnicas tradicionais de cultivo, de uso de sementes, de implementos tracionados por animais, por uma técnica de produção fundamentada na utilização de insumos de origem industrial e máquinas agrícolas (BRANDENBURG, 1999, p. 26).

<sup>7</sup> Agricultores que desenvolvem suas práticas agrícolas mediante utilização de técnicas tradicionais de cultivo, de uso de sementes, de implementos tracionados por animais (idem).

...se o espaço rural da RMC é tão expressivo em termos territoriais, se a população nele residente não apresentou taxas de decréscimo populacional tão negativas, no período, porque então o rural é tão invisível as políticas públicas, as pesquisas e estudos sobre a região? Porque os agricultores que experimentam a ruralidade na região são tão pouco conhecidos no seu modo de viver? Porque alguns agricultores, tradicionais e neo rurais estão optando pela prática da agricultura orgânica?

Segundo o IPARDES (2004), dentre as demais regiões metropolitanas brasileiras, a de Curitiba é a maior em extensão territorial (15.093,77 Km<sup>2</sup>). Instituída originalmente pela Lei Complementar Federal 14/73 e redefinida por legislações estaduais, está composta hoje de 26 municípios, configurando um território extenso e heterogêneo, conforme se pode observar na representação esquemática da sua localização geográfica na figura 1 que segue abaixo.

**Figura 1: Representação esquemática da localização geográfica da Região Metropolitana de Curitiba, Paraná, Brasil.**



**Fonte:** esquema elaborado a partir do relatório da oficina I da turma VI do MADE, 2004.

Em função da heterogeneidade e grau de inserção dos municípios na dinâmica da região, além do pólo, a RMC tem sido representada na figura de três anéis concêntricos que são constituídos pelos municípios conforme mostra o quadro abaixo:

**Quadro 1: Municípios que constituem a classificação anelar da RMC**

<b>Pólo Urbano e 1ª Anel</b>	<b>2º Anel</b>	<b>3º Anel</b>
Almirante Tamandaré <sup>(1)</sup>	Balsa Nova <sup>(1)</sup>	Adrianópolis <sup>(2)</sup>
Araucária <sup>(1)</sup>	Bocaiúva do Sul <sup>(1)</sup>	Agudos do Sul <sup>(2)</sup>
Campina Grande do Sul <sup>(1)</sup>	Contenda <sup>(1)</sup>	Cerro Azul <sup>(2)</sup>
Campo Largo <sup>(1)</sup>	Itaperuçu <sup>(6)</sup>	Doutor Ulysses <sup>(2)</sup>
Campo Magro <sup>(3)</sup>	Mandirituba <sup>(1)</sup>	Lapa <sup>(2)</sup>
Colombo <sup>(1)</sup>	Rio Branco do Sul <sup>(1)</sup>	Quitandinha <sup>(2)</sup>
Curitiba <sup>(1)</sup>	Tunas do Paraná	Tijucas do Sul <sup>(2)</sup>
Fazenda Rio Grande <sup>(4)</sup>		
Pinhais <sup>(5)</sup>		
Piraquara <sup>(1)</sup>		
Quatro Barras <sup>(1)</sup>		
São José dos Pinhais <sup>(1)</sup>		

**Fonte:** IPARDES, 2004.

(1) Composição original pela Lei Complementar Federal 14/73.

(2) Municípios incluídos na RMC por meio de leis estaduais no período entre 1994 a 1998.

(3) Município desmembrado de Almirante Tamandaré.

(4) Município desmembrado de Mandirituba

(5) Município desmembrado de Piraquara

(6) Município desmembrado de Rio Branco do Sul.

Além do pólo, que concentrava 57,3% da população da RMC em 2000, o primeiro anel, limítrofe ao pólo, compreendia 35,1 % da população, sendo composto por municípios que numa mancha contínua de ocupação, forma com Curitiba o aglomerado metropolitano. O 2º anel, com 3,6% da população, composto por municípios limítrofes ao aglomerado, mas que não apresentam uma ocupação contínua. O 3º anel com 3,8% dos habitantes da Região, desempenha atividades rurais (IPARDES, 2004).

Na Região Metropolitana de Curitiba (RMC) há um espaço agrário que foge às concepções criadas para os espaços rurais tendo como único traço comum a prática de atividades agrícolas. Entre suas características pode-se apontar o alto grau de implantação das técnicas, e relações de trabalho em sua maioria assalariadas. Há também nessas áreas os grandes empreendimentos rurais e os complexos agroindustriais como marcas presentes na paisagem. A pequena produção, no entanto não deixa de existir, sendo em alguns gêneros agrícolas, a de maior importância. É o caso da avicultura que, apesar de altamente tecnificada, se

apóia em propriedades familiares de agricultores integrados para adquirir a matéria-prima para as agroindústrias (KARAM, 2001).

A população que ocupa as terras rurais da RMC desde meados do século XIX, é na sua maioria descendente dos primeiros imigrantes europeus, de tradição camponesa, que, estimulados pelo Estado, para cá vieram a fim de formar uma estrutura agroalimentar voltada para os mercados locais. Os imigrantes eram estabelecidos em colônias nos arredores de Curitiba e os cereais mais produzidos foram o centeio, o milho, o feijão e a batata. Atualmente a região é predominantemente produtora de olerícolas, sendo considerada a 3ª na produção de hortifrutigranjeiros, abastecendo diferentes estados do país. Mais de 80% dos estabelecimentos têm área menor do que 50 hectares, onde predomina a agricultura familiar, sendo a família não só a proprietária da unidade produtiva, mas a responsável pela organização, pelo trabalho e pela tomada de decisões (SANTOS, 1995; KARAM, 2001).

O estudo de Karam (2001) tomou como ponto de partida as discussões teóricas que se referem às questões dos atributos e manutenção da ruralidade, como um modo de vida, como uma sociabilidade do mundo rural. Destaca que nesse espaço as relações internas são específicas e diversas daquelas impostas por um modo de viver urbano, que se pretende homogeneizador para o conjunto social.

Nesse contexto há vários trabalhos que apontam para a necessidade de se retomar os estudos sobre o rural, investigando novas emergências na ruralidade, decorrentes de seus atributos intrínsecos e relações internas específicas, a fim de se re-conhecer como e quais são os processos em curso no espaço rural que vem atualizando a ruralidade. Não menos importantes são as discussões acerca da constituição, dissolução e recomposição da categoria campesinato, revigorada atualmente no debate nacional e internacional pela noção da agricultura familiar.

Essas preocupações articuladas com as relativas a temática do meio ambiente e do desenvolvimento, foco de atenção nos debates atuais, orientam para a observação de que o sistema de produção da agricultura orgânica se apresenta como uma estratégia para se trazer à visibilidade um modo de viver a ruralidade na RMC, considera Karam.

A prática de produção orgânica questiona a agricultura produtivista, exigida pelo modelo desenvolvimentista da 'revolução verde', baseada no uso intensivo dos recursos naturais, de insumos sintéticos, e excludente de mão-de-obra. A agricultura orgânica, derivada de uma prática histórica, sistematizada em várias correntes

desde o final do século passado, na atualidade se inscreve no contexto da agricultura sustentável, buscando outros paradigmas em um modelo de produção agrícola e social, cuja potencialidade decorre da compatibilização de práticas tecnológicas com as complexas relações ecológicas e sócio-econômico-culturais.

## **2.2 A Agricultura Familiar e a Agroecologia na RMC**

### **2.2.1 Sustentabilidade e Agricultura Familiar**

A agricultura sustentável envolve as dimensões do econômico, sociocultural e ecológico de forma integrada. Ela surge em contraposição ao modelo tecnológico da Revolução Verde, baseado no emprego de sementes geneticamente manipuladas para o aumento da produtividade, motomecanização e uso maciço de agroquímicos (fertilizantes e agrotóxicos). Esse sistema, por focar um modelo produtivista da empresa, exige grandes áreas e emprego de tecnologias que reduzam os custos da mão-de-obra e dos insumos introduzidos.

Fernández-Armesto (2004, p. 303) faz uma crítica à denominação 'revolução verde' ao dizer que esta denominação faz esta fase parecer generosa com o meio ambiente e que na verdade ela deveria ser chamada de 'revolução agroquímica', ou de 'revolução agroindustrial'. Esse modelo, no entanto, não atinge a totalidade das regiões, dos produtos, e dos agricultores.

Por sua vez, a agricultura sustentável objetiva a manutenção em longo prazo dos recursos naturais e da produtividade agrícola; o mínimo de impactos adversos ao ambiente; um retorno adequado aos produtores; a otimização da produção com um mínimo de insumos externos; a satisfação das necessidades humanas, atuais e futuras, de alimentos e renda e o atendimento das necessidades sociais das famílias e das comunidades rurais (DAROLT, 2000).

Nesse contexto entra a agricultura familiar que se mostra como uma forma social extremamente ligada à terra em todas as esferas da vida social. Os agricultores familiares possuem uma concepção que considera a terra um "espaço e lugar de trabalho, necessária para a produção e reprodução familiar e da vida (em sentido biológico, social, religioso e político). Sendo a parte central do patrimônio familiar, a terra é condição de afirmação da identidade e de realização da cidadania" (GEHLEN, 1998).

Na RMC a agricultura familiar é expressiva e predomina em todas as

microregiões, representando o percentual médio de 65,16% de todos os estabelecimentos, ocupando um percentual médio de 26,08% da área considerando o total dos municípios, como se pode observar na tabela 1. Verifica-se ainda na tabela que no município de Rio Branco do Sul, espaço geográfico escolhido para este estudo, a agricultura familiar representa 83,0% dos estabelecimentos, ocupando uma área de 54,1% do total da área do município.

**Tabela 1: Tipologias dos estabelecimentos rurais na RMC.**

MUNICÍPIOS	Estabelecimentos				Área	
	Familiar		Não		Familiar	
	Familiar	Empregador	Familiar	Familiar	empregador	Familiar
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
Adrianópolis	56	29	15	22	28	50
Agudos do Sul	82	16	2	78	18	4
Almirante Tamandaré	75	20	5	51	32	17
Araucária	78	16	6	62	24	14
Balsa Nova	52	35	13	30	43	27
Bocaiúva do Sul	71	20	9	40	29	31
Campina G. do Sul	65	17	18	32	18	50
Campo Largo +						
Campo Magro	82	11	7	59	17	24
Cerro Azul	78	18	4	65	20	15
Colombo	48	41	11	32	43	25
Contenda	48	50	2	32	63	5
Curitiba	52	24	24	31	28	41
Dr Ulisses	85	11	4	51	17	32
Fazenda Rio Grande	79	15	6	57	18	25
Itaperuçu	89	8	3	66	20	14
Lapa	70	23	7	44	30	26
Mandirituba	74	21	5	52	26	22
Pinhais	37	22	41	12	12	76
Piraquara	44	22	34	12	14	74
Quatro Barras	35	32	33	10	10	80



**Cont. da tabela 1**

Quitandinha	72	25	3	62	33	6
Rio Branco do Sul	83	13	4	53	19	28
São José dos Pinhais	66	24	9	35	27	36
Tijucas do Sul	67	24	9	35	27	36
Tunas do Sul	41	45	14	17	36	47
<b>Percentual Médio</b>	<b>65,16</b>	<b>23,28</b>	<b>11,52</b>	<b>41,6</b>	<b>26,08</b>	<b>32,2</b>

Fonte: Doretto *et. al.* (2001) – Sistematizados pela turma VI - MADE

Pensar uma agricultura sustentável requer também a inclusão de uma lógica produtiva e de um relacionamento mais condizentes com as características dos ecossistemas interados ao modo de vida familiar. A Agroecologia vem se constituindo como uma forma produtiva alicerçada no desenvolvimento sustentável dos territórios rurais. Assim, tal enfoque alternativo apresenta-se como uma diretriz tanto para os estudos do desenvolvimento rural como para o estabelecimento de uma nova forma de ver e entender o desenvolvimento agrícola na perspectiva da sustentabilidade. A Agroecologia aparece como um conjunto de "idéias ambientais e de sentimento social acerca da agricultura, cujo conteúdo trata da produção, mas também da sustentabilidade ecológica dos sistemas de produção" (HECHT, 1989, p. 28).

### **2.3 Histórico da agricultura ecológica na RMC**

As organizações da sociedade civil têm desempenhado um papel fundamental na implementação e consolidação da agricultura ecológica no Paraná. A partir de 1980, diferentes atores sociais passaram a questionar o modelo de modernização da agricultura, implementado na década de 1970, a partir dos parâmetros tecnológicos da Revolução Verde. Ao mesmo tempo, no decorrer desses anos, buscaram articular-se em torno de propostas e ações que apontassem para a superação das limitações e problemas gerados pela agricultura convencional, construindo alternativas para a viabilização de um desenvolvimento rural sustentável (CEAO, 2002).

De acordo com Rosa & Araújo (2003), em princípios dos anos de 1980 no município de Agudos do Sul havia uma iniciativa de produção orgânica/biodinâmica coordenado pela Emater local. Em 1986, no município de Colombo, a Chácara

Verde Vida começou a produção orgânica, desenvolvendo atividades agropecuárias baseadas em princípios biodinâmicos, sendo responsável pela abertura de canais de comercialização diferenciados em Curitiba, tais como feiras, lojas, sacolas e restaurantes.

Essas iniciativas isoladas estavam contextualizadas em uma conjuntura política que contava com as primeiras eleições do período pós-ditadura, onde a Secretaria de Agricultura do Estado do Paraná (SEAB), sob o governo PMDB, foi um dos primeiros órgãos governamentais a estimular métodos produtivos alternativos no país, incluídos nos propósitos de um dos principais programas da época, o PMISA - Programa Integrado de Manejo de Solos e Águas. Concomitantemente, o Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR), vinculado à SEAB, desenvolvia programas de pesquisa, em grande parte preocupados com a racionalização do uso dos recursos naturais. (KARAM, 2001).

Em 1984 ocorreu um Seminário de Pesquisa em Agricultura Alternativa, constituindo-se num marco do movimento da agricultura ecológica no Brasil. Em plena época do monocultivo para exportação, do predomínio dos agroquímicos, o IAPAR - instituição oficial de pesquisa agropecuária do Paraná, promoveu o questionamento do modelo agrícola vigente e a discussão de alternativas. Outra atividade nesse sentido foi à realização de Cursos de Agricultura Alternativa, a partir de meados da década de 1980, capacitando técnicos do poder público, da iniciativa privada e das organizações da sociedade civil.

Outro ator envolvido com o movimento da agricultura orgânica, no início da década de 1980, foi a Associação dos Engenheiros Agrônomos do Paraná, que participou na organização do 1º Encontro Brasileiro de Agricultura Alternativa - I EBAA, realizado em Curitiba, em 1981, reunindo mais de mil pessoas, entre pesquisadores, estudantes, técnicos, extensionistas e produtores. Este evento foi decorrente das discussões críticas à modernização da agricultura, desenvolvidas no 11.º Congresso de Agronomia, realizado em 1979, também em Curitiba. Naquela ocasião, agrônomos paranaenses já observavam repercussões desastrosas do modelo imposto pela “revolução verde” na agricultura e denunciavam perdas quase que irreparáveis em muitos hectares de terras agricultáveis do Estado, em vias de desertificação (KARAM, 2001).

Nas universidades, surgiram grupos de agricultura alternativa, como o GEAE - Grupo de Estudos de Agricultura Ecológica, na Universidade Federal do Paraná e o

Grupo Cio da Terra, na Universidade Estadual de Londrina. Formados basicamente por estudantes, tinham o objetivo de discutir as perspectivas de desenvolvimento de uma agricultura alternativa, internalizando esta proposta para o ambiente acadêmico.

O desenvolvimento da agricultura orgânica no Paraná foi significativamente influenciado pela atuação das organizações não governamentais (ONGs). Na década de 1990, atuaram em várias regiões do estado, com trabalhos voltados para a valorização das experiências e conhecimentos dos agricultores(as), a geração de tecnologias adaptadas à realidade da agricultura familiar, o resgate dos recursos genéticos (sementes e raças crioulas), a realização de pesquisa e estudos, a assistência técnica e assessoria aos produtores nas diferentes etapas da cadeia produtiva, o estímulo ao associativismo e cooperativismo, a educação popular com ênfase para as questões ambientais e de gênero.

Muitas das atividades desenvolvidas por essas organizações foram mantidas através de cooperação internacional, com instituições que financiam projetos de desenvolvimento sustentável nos países em desenvolvimento. Historicamente, no Paraná, as ONGs com atuação no meio rural, sempre estiveram mais próximas das organizações dos agricultores familiares, do que das iniciativas do poder público ou de outros segmentos da sociedade. Dessa forma, criou-se uma grande interface no espaço de trabalho, com atuação comum e complementar.

Dentro desse universo, situam-se a Assessoria e Serviços e Projetos em Tecnologias Alternativas (AS-PTA), a Fundação para o Desenvolvimento Econômico Rural da Região Centro-Oeste (RURECO), o Instituto Verde Vida de Desenvolvimento Rural (IVV), o Centro de Apoio ao Pequeno Produtor (CAPA), o Instituto Guardiões da Natureza (ING), o Instituto Agroflorestal Bernard Hakvoort (IAF), entre outras.

Com o avanço e organização do movimento agroecológico nas diferentes regiões, surgiram iniciativas, projetos e organizações que buscaram equacionar os problemas e desafios advindos com o aumento da produção orgânica no estado.

A produção de soja orgânica ocupou um espaço de destaque neste processo, pois representou uma opção para muitos produtores no processo de conversão. A partir do trabalho do IVV e da Terra Preservada, empresa criada em 1993 para comercializar produtos orgânicos, foi realizada a primeira exportação de soja orgânica em 1994. Com os resultados positivos desta atividade, cresceu

rapidamente o número de produtores interessados em produzir esta oleaginosa no sistema orgânico, resultando no aumento da oferta e no surgimento de outras empresas comercializadoras na região. O sistema de integração desenvolvido na cadeia produtiva da soja orgânica levou as organizações dos agricultores a uma série de questionamentos sobre a perda de autonomia e dependência das companhias de comercialização (*trading companies*) que exportam a soja orgânica, levando à busca de alternativas a essa forma de comercialização (KARAM, 2001).

Neste sentido, a EMATER apostou no Programa Estadual de Agricultura Orgânica, que evoluiu em 5 anos, de 400 famílias de produtores assistidas, para 1.500 famílias em 2002. No período entre 1999 e 2002, capacitou 150 técnicos em agricultura orgânica, contando em 2002 com 55 extensionistas municipais envolvidos em tempo parcial com esse trabalho (CEAO, 2002).

A importância econômica e social da agricultura ecológica no Estado do Paraná e, em especial na RMC, ficam mais evidentes analisando os dados da safra 2002/2003. De acordo com Hamerschmidt (2004) em se tratando de geração de renda a produção ecológica ultrapassa a R\$ 60.000.000,00 (sessenta milhões de reais), com renda bruta média de R\$15.353,00 por produtor. A geração de empregos diretos no campo é da ordem de 22.000 e na cadeia produtiva atinge cerca de 50.000 empregos. Cada hectare trabalhado ecologicamente gera o dobro de empregos que o convencional. A geração anual de ICMS situa-se na ordem de R\$ 10.200.000,00. O caráter social dos sistemas de produção ecológicos fica evidente ao se observar que a área média explorada é de 3,0 ha por produtor.

Hoje, segundo informações obtidas com um representante da SEAB, o Paraná se destaca dos demais Estados do País em diversidade de produtos e em número de produtores, que na safra 2005/06 totalizou 4800 agricultores ecológicos. No entanto o Estado de São Paulo se destaca hoje como o principal produtor de produtos orgânicos do País<sup>8</sup>.

O panorama traçado pela Emater & SEAB em torno da agricultura orgânica no Paraná evidenciou que a produção passou de 52.270 toneladas na safra 2002/03 para 94.448 toneladas na safra 2005/06. Sendo que os produtos que ocuparam a maior área plantada na safra 2005/06 foram: a soja (4.182 ha) em primeiro lugar, seguida pelo milho (1.652 ha), a mandioca (1.303ha), o café (996 ha), as frutas (857

---

<sup>8</sup> Essa informação foi cedida gentilmente por Maurício Lunardon, técnico da SEAB, via e-mail.

ha) e o arroz (733 ha). Além desses produtos, foram produzidos também em menor proporção as plantas medicinais, a cana de açúcar, o girassol, o trigo, o amendoim, o fumo e o algodão<sup>9</sup>.

Em termos de quantidade de produto obtido na safra 2005/06 a mandioca (26.916t), as hortaliças (19.625t), a soja (8.421t), a cana para açúcar mascavo (8.406t), a cana para cachaça (8.421t) e as frutas (7.220t) foram os produtos que mais se destacaram<sup>10</sup>.

Na safra 2005/06, Curitiba foi a maior produtora de hortaliças do Estado do Paraná com uma área de 552,7 hectares plantada, obtendo uma produção estimada em 11.062,2 toneladas<sup>11</sup>.

A pesquisa voltada para a Agricultura Orgânica dentro do IAPAR não é uma atividade recente. Apesar de não representar o pensamento da maioria dos profissionais dessa instituição, sendo fruto do interesse e trabalho de poucos pesquisadores, vêm gerando uma série resultados voltados para a agroecologia, como no caso do Programa Sistemas de Produção, Programa Plantas Potenciais, da pesquisa pioneira sobre adubação verde, controle alternativo de pragas e doenças, alelopatia, desenvolvimento de implementos para tração animal, entre outros. O IAPAR, apesar dos 14 programas de pesquisa não apresentarem direcionamento especificamente para a agricultura orgânica, conta com alguns projetos de pesquisa que apresentam interface com a agroecologia, gerando conhecimento e tecnologias que podem ser incorporados pelas cadeias produtivas orgânicas. Além disso, ocorreu a conversão da Estação de Pesquisa do Canguiri (hoje denominada de Centro Paranaense de Referência em Agroecologia – CPRA), com cerca de 80 hectares, para trabalho com produção vegetal e animal, dentro do enfoque orgânico. O Programa Paraná 12 Meses, da SEAB, alocou recursos para a agricultura orgânica em vários municípios do estado, que segundo esta secretaria, até 2002, ultrapassou o valor de R\$1.300.000,00 (CEAO, 2002).

Conforme Hamerschmidt (2004), o número de produtores envolvidos na safra 2002/03 por região trabalhada, incluindo os assistidos por diversos parceiros, segundo dados do DERAL e EMATER, totalizaram 3664 produtores e podem ser evidenciados por região no quadro 2 abaixo.

---

<sup>9</sup> Idem.

<sup>10</sup> Idem.

<sup>11</sup> Idem.

**Quadro 2: Número de produtores orgânicos por região do Paraná envolvidos na safra 2002/03**

<b>Região</b>	<b>Nº Produtores</b>	<b>Região</b>	<b>Nº produtores</b>
Apucarana	89	Maringá	42
Cascavel	126	Paranaguá	335
Cornélio Procopio	77	Pato Branco	21
Curitiba (Lapa)	583	Ponta Grossa	220
Francisco Beltrão	771	Toledo	303
Guarapuava	497	União da Vitória	75
Ivaiporã	291	Londrina	01
Santo A. da Platina	228	Campo Mourão	05
<b>Total</b>	<b>2662</b>	<b>Total</b>	<b>1002</b>

Ao iniciar o século XXI a sociedade paranaense mostra-se mais atenta e interessada na agroecologia. Os mais diferentes setores dão sinais claros de uma convergência para a viabilização desta proposta como instrumento de viabilização da agricultura familiar e da garantia aos consumidores de um consumo com qualidade, preços justos, aliado à conservação do meio ambiente e dos recursos naturais. Assim, organizações como as Associações, Cooperativas, Universidades, Sindicatos, Entidades de Classe, Movimentos Populares, Consumidores, ONGs, SEBRAE, SENAR e o Poder Público estão abrindo espaço, nas suas respectivas áreas de atuação, para a proposta da agricultura orgânica.

Como expressão desta tendência, o Conselho Estadual de Agricultura Orgânica (CEAO), formado em 1999, que aglutinou diferentes segmentos da sociedade paranaense que atuam com agricultura orgânica, objetivando ser um espaço de diálogo e de formulação e implementação de políticas públicas para o setor.

Essas duas décadas de trabalho e construção coletiva da Agroecologia têm gerado bons frutos em todo o Paraná. Entre eles, mais recentemente destacam-se a Rede Ecovida de Agroecologia, a Jornada Paranaense de Agroecologia, o Programa da Merenda Agroecológica de Palmeira, a Associação dos Consumidores de Produtos Orgânicos do Paraná (ACOPA) e os Pólos Regionais de Agroecologia do Litoral e da Costa Oeste. Estas experiências sintetizam o esforço e criatividade da sociedade, que organizadamente coloca a agroecologia no patamar que ela merece no processo de desenvolvimento sustentável no Paraná.

Na Região Metropolitana de Curitiba, após surgimento do Instituto Verde Vida de Desenvolvimento Rural (IVV) em 1991, a agricultura orgânica ganhou um novo

impulso, ampliando-se o número de produtores, particularmente de olerícolas, que em junho de 1993 inauguraram a 1ª feira de produtos orgânicos do Paraná, a Feira Verde de Curitiba. Esta iniciativa contou com o apoio da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (SEAB), Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba (SMAB) e EMATER.

Em 1993, o IVV estabeleceu uma parceria com a SEAB/EMATER, passando a realizar o Planejamento Integrado das Propriedades Orgânicas (PIPOs), dentro do Programa Paraná Rural. Foram repassados recursos a fundo perdido aos produtores orgânicos da Região Metropolitana, Litoral e do Alto Ribeira, que viabilizaram investimentos na produção orgânica.

Com o aumento da produção orgânica na região, começaram a surgir excedentes que não eram absorvidos pelos canais de comercialização existentes. Para buscar a organização dos agricultores orgânicos e a solução para seus problemas, particularmente a comercialização, foi fundada em setembro de 1995, a Associação de Agricultura Orgânica do Paraná (AOPA).

O número de agricultores orgânicos cresceu significativamente, aumentando a oferta de produtos agroecológicos em Curitiba e região. Ampliaram-se as organizações e empresas envolvidas na cadeia de produção orgânica, e cresceu o número de consumidores conscientes da sua importância e benefícios.

No Município de Rio Branco do Sul, segundo o histórico relatado pelos agricultores no momento das entrevistas da pesquisa realizada durante a oficina II pelos doutorando da turma VI, a agricultura ecológica iniciou na década de 90 quando a partir de um diagnóstico sobre o desenvolvimento da agricultura no município, realizado pelo Departamento de Estudos Sócio-econômicos Rurais (DESER), foi articulada e fundada a Associação Rio-Sul por agricultores das comunidades do Capirú dos Epifâneo e da Campina dos Pinto que apresentavam ligação estreita com a AOPA.

A partir da Associação Rio-sul desencadeou-se um movimento nas comunidades rurais de Rio Branco do Sul visando promover discussões em torno da comercialização agrícola e sobre o associativismo, bem como permitir maior articulação entre os produtores. Com o incentivo de representantes da AOPA o grupo de doze famílias de agricultores que formavam a Associação Rio-Sul iniciou um movimento em prol da adoção da produção ecológica. A produção ecológica era vendida para a AOPA que a repassava para uma rede de supermercados da RMC.

No entanto, no início da presente década a AOPA entrou em crise, o que resultou na dissolução da Associação Rio-Sul e num retrocesso do movimento de articulação dos agricultores. Com isso, alguns desses agricultores abandonaram a produção ecológica passando novamente para a produção convencional. Os que permaneceram produzindo ecologicamente passaram a comercializar seus produtos para empresas, outras associações e/ou em feiras livres.

Hoje se percebe que a grande maioria dos agricultores de Rio Branco do Sul que adotam a produção ecológica não apresenta uma articulação consistente entre si. Apenas na comunidade do Capirú dos Epifânio verificou-se uma organização dos agricultores para a comercialização, pois apenas um deles possui veículo próprio para transportar os produtos e assim, mediante uma taxa que cobra dos demais ele leva os produtos de todos os agricultores ecológicos dessa comunidade para comercializar na cidade de Rio Branco do Sul.

#### **2.4 O Município de Rio Branco do Sul: Aspectos históricos, geográficos, demográficos e econômicos do Município**<sup>12</sup>

O município de Rio Branco do Sul está situado na Região do Vale do Ribeira, na posição nordeste do Estado, estruturando-se a partir da bacia hidrográfica do Ribeira do Iguape, numa altitude de 892 m, latitude de 25 graus 11 minutos e 24 segundos - Sul e longitude de 49 graus 18 minutos e 51 segundos W-GR, ocupando uma área terrestre de 816,7121 KM<sup>2</sup>, à 25,2 Km de distância da Capital, integrante da Mata Atlântica (IPARDES, 2003; IPARDES 2005a).

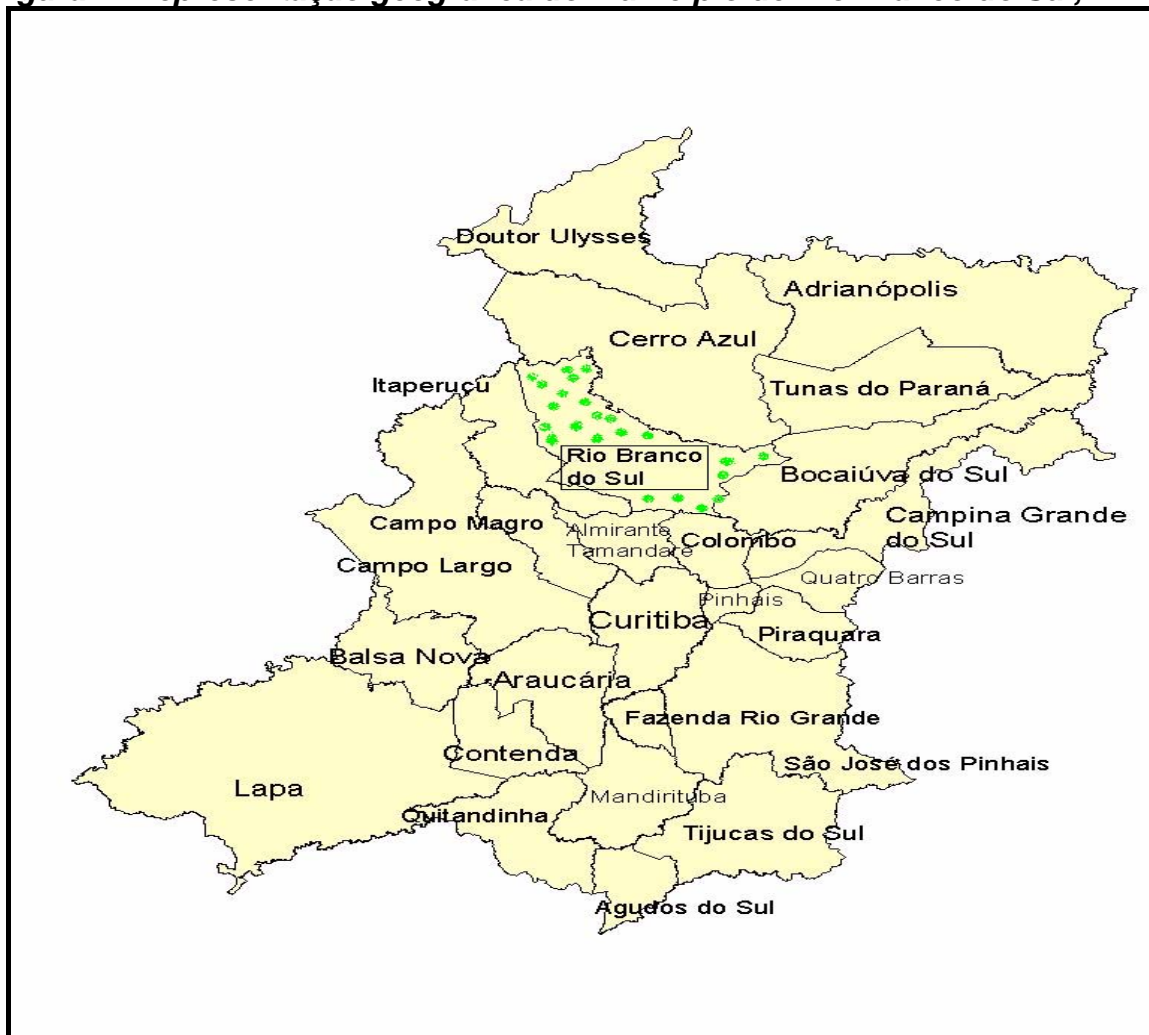
Esse município recebeu a denominação de 'Rio Branco do Sul' a partir de 1947 (lei Estadual nº 02 de 10/10/1947) e foi desmembrado de Curitiba em 1908 tendo na época o nome de município Votuverava. Atualmente faz limites com os municípios de Almirante Tamandare, Bocaiuva do Sul, Cerro Azul, Colombo e Itaperuçu, como mostra a figura 2 que segue, onde Rio Branco do Sul aparece destacada no mapa com pontos verdes.

---

<sup>12</sup> Este capítulo foi construído a partir da pesquisa realizada pela equipe de doutorandos da turma VI da linha de pesquisa "**Ruralidades, ambiente e sociedade**", MADE, 2005/2006.



**Figura 2: Representação geográfica do município de Rio Branco do Sul, RMC.**



**Fonte:** relatório da oficina I da turma VI do MADE, 2004.

**Obs:** o Município de Rio Branco do Sul está destacado com pontos verdes.

A região que engloba o município do Rio Branco do Sul foi intensamente explorada por expedições que vinham em busca do ouro e dos índios. A primeira povoação que originou o atual município de Rio Branco do Sul foi o vilarejo de Nossa Senhora do Amparo, fundado no século XVI. Em 1825, o padre Antonio Teixeira Camello, verificando o progresso do vilarejo com a lavoura e as minas de ouro, pleiteou em vão, junto ao governo da Província de São Paulo, e ao Bispo da Prelazia, a criação de uma freguesia na localidade. Em 1831, a denominação do vilarejo foi mudada para Votuverava, que em Tupi-Guarani significa 'colina da ladeira brilhante'. No ano de 1834 a povoação já passou a ser pastoreada por um vigário. Visando servir de sustentação política ao governo, com a criação da Província do Paraná, em 1853, o povoado ganhou foros de freguesia, por meio da Lei Provincial nº 30, de 07 de abril de 1855. Pela Lei Provincial nº 255, de 16 de março de 1871, foi

criada a Vila de Nossa Senhora do Amparo de Votuverava, que em 03 de abril do mesmo ano ganhou foros de município com alteração da denominação para Votuverava, com território desmembrado de Curitiba. A mudança da sede municipal realizada pelas lideranças municipais, em 1908, alterou o nome de Votuverava para Vila Rio Branco. Em 1938, extingue-se o município de Rio Branco, passando a fazer parte do município de Cêrro Azul. Apenas em 1947 sua autonomia política foi restaurada, voltando à denominação de Rio Branco, acrescida de 'do Sul' visando diferencia-la da capital do Acre (FERREIRA, 1996).

Conforme dados do IAPAR (1990) referidos pelo IPARDES (2005b), Rio Branco do Sul apresenta um clima subtropical úmido mesotermico, de verões frescos e com ocorrência de geadas severas e freqüentes.

A figura 3 abaixo ilustra o relevo e a paisagem que constitui a área rural do município. A partir dela pode-se verificar que esta região não permite a prática da agricultura mecanizada em grande escala, pois é muito acidentada, mas permite o desenvolvimento da olericultura praticada pelos agricultores da região.

**Figura 3: Vista geral uso do solo, do relevo e vegetação da Comunidade Campina dos Pintos, Rio Branco do Sul, 2007.**



**Fonte:** imagem produzida por João Carlos Ruszczyk, 2007.

Segundo dados do IPARDES (2003), sob o ponto de vista econômico este município encontra-se em uma região economicamente estagnada, de baixo

desenvolvimento social, com índices de desenvolvimento humano (IDH -M= 0,702) abaixo da média estadual (0,786) e da média nacional (0,764). Sua principal atividade econômica está centrada na indústria cimenteira, com forte participação no Estado (40,0%). Compõe uma área com sistema de drenagem regional afetado por uma carga poluidora de origem urbana, industrial e rural, que compromete a qualidade da água, pois em terrenos constituídos por rochas calcárias bastante fraturadas, há depósitos de lixo superficial e subterrâneo, que também degradam a paisagem e exercem efeitos deletérios sobre o meio ambiente. Este contexto pode ser visualizado a partir das figuras 4 e 5 apresentadas abaixo, que retratam a região onde são realizadas as extrações de calcário pelas empresas.

**Figura 4: Detalhes da área explorada para extração de calcário, Rio Branco do Sul, 2006**



**Fonte:** imagem produzida por Jefferson Crispim, 2006.

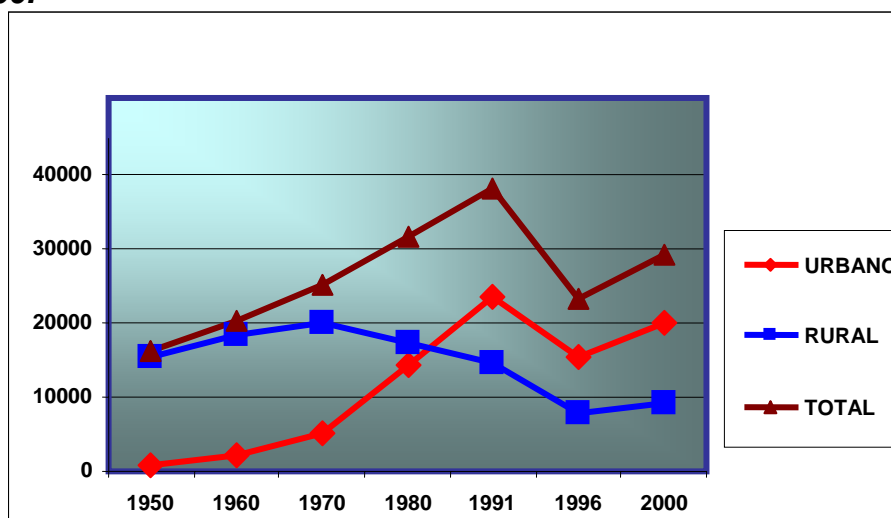
**Figura 5: Detalhes da lagoa formada pela extração de calcário, Rio Branco do Sul, região explorada pela extração de calcário, 2006**



**Fonte:** imagem produzida por Jefferson Crispim, 2006.

A população rural do município de Rio Branco do Sul até princípio de 1980 era maior do que a população urbana. No entanto desde a década de 1950 essa população sofreu gradativamente um decréscimo até 1996, quando passou a demonstrar um ligeiro aumento entre 1996 e 2000; enquanto que a população urbana do município apresentou um incremento abrupto a partir da década de 1970, ocorrendo uma inversão na distribuição demográfica entre o tamanho da população urbana e a rural na década de 1980 (Figura 6).

**Figura 6: Distribuição demografia do município de Rio Branco do Sul, entre 1950 e 2000.**



**Fonte:** IBGE, Censos Demográficos de 1950, 1960, 1970, 1980, 1991, 1996, 2000.

Ao observar a distribuição demográfica total do município, conforme a figura 6 se verifica que o crescimento populacional se deu de forma gradual entre 1950 e 1991, mas no início dos anos 90 apresentou uma tendência negativa, tanto em função emigração da população urbana como da rural. Entre 1996 e 2000 houve novamente um incremento na população total, devido principalmente ao aumento da população urbana.

Segundo os dados do IBGE (quadro 3), a população urbana representou 91,13% e 90,75% do total da RMC, respectivamente para 2000 e 1991, demonstrando que a distribuição demográfica da RMC considerando os dois últimos censos praticamente se manteve.

**Quadro 3: População residente, segundo situação de domicílio, distribuição anelar da RMC e município de Rio Branco do Sul, 1991 e 2000**

	População Total		População Urbana		População Rural	
	2000	1991	2000	1991	2000	1991
<b>RMC</b>	27558 79	20916 74	25114 49	18982 86	24443 0	19338 8
<b>População 1º Anel</b>	25476 46	18870 53	24177 51	18086 54	12989 5	78399
<b>População 2º Anel</b>	10228 0	10374 5	57040	60446	45240	38214
<b>População 3º Anel</b>	10595 3	10087 6	36658	29186	69295	71690
<b>Rio Branco do Sul</b>	29341	38296	20049	23714	9292	14582

**Fonte: IBGE, Censos Demográficos de 1991 e 2000.**

Ao observar a população da RMC considerando os anéis metropolitanos (quadro 3), verifica-se que o 3º anel apresenta uma população proporcionalmente maior do que a urbana, tanto em 1991 (71,10%) como em 2000 (65,42%), embora tenha sofrido uma redução entre um censo e outro. No 2º anel, onde está situado o município de Rio Branco do Sul, a população urbana é ligeiramente maior do que a rural embora está represente uma parcela significativa do total da população em 2000 (44,30%).

No município de Rio Branco do Sul a população rural em 2000 representa em torno de um terço da população total (31,70%), sendo que de 1991 a 2000 houve um decréscimo desta população em relação ao total do município.



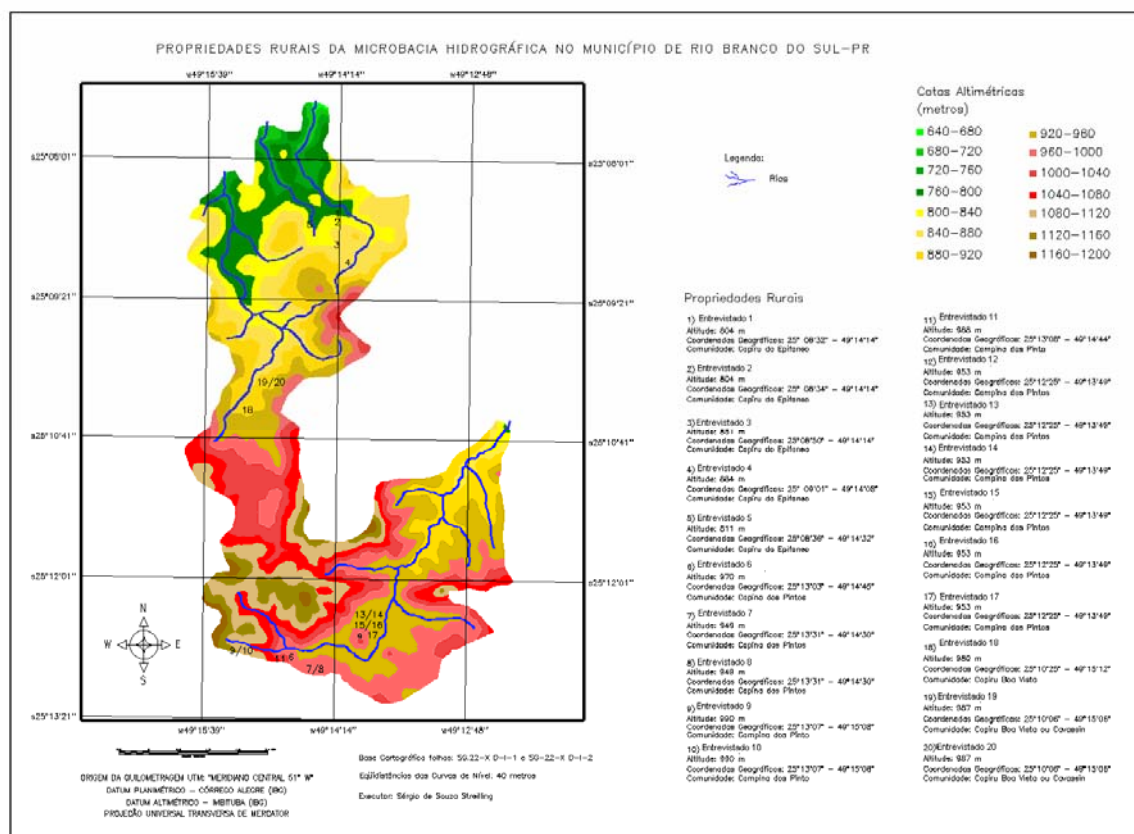
### 2.4.1 Caracterização dos agricultores ecológicos do município

Este item foi elaborado com base nos dados coletados, em 2006, pelo grupo coletivo de pesquisa no qual a presente tese se encontra inserida.

A agricultura familiar ecológica é praticada por 20 famílias de agricultores residentes nas seguintes comunidades: Capirú dos Epifâneo (cinco famílias), Campina dos Pintos (doze famílias) e Capirú Boa Vista ou Cavassin (três famílias). Neste estudo, esses agricultores foram considerados como ecológicos independente de possuir a certificação para seus produtos.

Na figura 7 que segue, as propriedades dos agricultores estão representadas numericamente no cartograma, sendo que os agricultores correspondentes aos números 1 a 5 pertencem a comunidade do Capirú dos Epifâneo, os agricultores correspondentes aos números 6 a 17 residem na comunidade Campina dos Pintos e os agricultores correspondentes aos números 18 a 20 estão localizados na comunidade do Capirú Boa Vista ou Cavassin.

**Figura 7: Cartograma com a localização dos agricultores e suas respectivas comunidades, Rio Branco do Sul, Região Metropolitana de Curitiba, Paraná, Brasil.**



**Fonte:** elaboração de Jefferson Crispim.

Os agricultores ecológicos do município de Rio Branco do Sul são agricultores familiares tradicionais, que implantaram a agricultura ecológica em suas propriedades em algum momento da sua trajetória agrícola, depois da década de 90. Segundo Lamarche (1993), os agricultores tradicionais são aqueles que tiveram todo o curso de vida no âmbito rural. Familiares, porque as atividades agrícolas são realizadas essencialmente a partir da participação dos componentes familiares e/ou trocas de serviços com os vizinhos. Sendo assim, destacando a incursão de Wanderley (1998) sobre a teoria de Chayanov a unidade de produção familiar na agricultura ao contrário da unidade de produção capitalista “não se organiza sobre a base da extração e apropriação do trabalho alheio, da mais-valia, mas sim a partir do próprio proprietário dos meios de produção”.

As famílias eram compostas em média por dois filhos, dos quais 21 eram do sexo masculino e 15 do sexo feminino. Na sua composição étnica predominam o caboclo e o italiano, sendo que o número de famílias de origem italiana (quinze) foi maior do que de caboclos (cinco).

**Figura 8: Vista parcial da Comunidade Rural denominada de Campina dos Pintos, Rio Branco do Sul, 2007**



**Fonte:** imagem produzida por João Carlos Ruszczyk

Em geral os agricultores ecológicos do município de Rio Branco do Sul, sempre trabalharam na agricultura, no entanto o tempo de adoção da agricultura

ecológica foi distinto entre os mesmos, pois 45,0% deles disseram praticar a agricultura ecológica na faixa de 5 a 10 anos, 30,0% relataram ter adotado esta prática há menos de 5 anos e 25,0% mencionaram que adotam esta prática a mais de 10 anos. Mais da metade (55,0%) dos agricultores possuía toda a propriedade convertida para agricultura ecológica e 35,0% plantavam parte da produção.

Nos relatos sobre sua história na agricultura, os descendentes de caboclos mencionaram que as gerações passadas também eram agricultores e se desenvolveram nesta região, passando até a emprestar o nome para as comunidades, como por exemplo, o Sr. Epifâneo das Neves, avô que deu origem a denominação “Capiçu dos Epifâneo”.

Quanto à área cultivada, 80% das famílias eram proprietárias de todas ou parte das terras que utilizavam para produção, sendo que o tamanho médio das áreas cultivadas referidas pelos agricultores foi de 18,2 ha, com uma variação no tamanho entre 1,25 ha e 41,2 ha.

Em geral as gerações passadas dos descendentes de caboclos através do sistema chamado de coivara ou pela adoção do sistema de faxinal<sup>13</sup> plantavam milho, feijão, batata, mandioca e combinavam sua atividade agrícola com a extração de lenha e com trabalho para terceiros para garantir sua subsistência.

Destacaram que a presença de fazendeiros na região, tomou conta e gerou muito desmatamento.

A produção agrícola com a utilização de produtos químicos iniciou na região no final década de 60, pelo que se pôde perceber, quando as famílias passaram a praticar a olericultura para comercialização.

Os descendentes de italianos mencionaram que os pais e também os avós, plantavam ‘roça’ de milho, batata-doce, mandioca e feijão para o consumo das suas famílias e para os animais e produziam uva para a venda da fruta e do vinho. Adotavam o sistema de faxinal.

---

<sup>13</sup> O sistema de faxinal é um sistema agrosilvopastoril típico do centro-sul do Paraná (GEHLEN, 2004). O Decreto Estadual nº 3446 de 1997 conceitua o sistema de faxinal como sendo um sistema de produção camponês tradicional, que se fundamenta na integração de três componentes: a) produção animal coletiva, à solta, através dos criadouros comunitários; b) produção agrícola-policultura alimentar; c) extrativismo florestal de baixo impacto como o manejo de erva-mate, araucária e outras espécies.



Quando passaram a praticar a olericultura convencional, os descendentes de italianos vendiam para a CEASA ou para o mercado municipal. Os descendentes de caboclos produziam e vendiam para comerciantes da região.

Os aspectos que mais motivaram os agricultores a adotar a agricultura ecológica foram à saúde pessoal e da família (33,3% das respostas), a conservação dos recursos naturais (26,6% das respostas) e as razões econômicas (16,6% das respostas). Apenas 8,3% das respostas contemplaram a saúde do consumidor (tabela 2).

**Tabela 2:** Distribuição percentual dos motivos que levaram os agricultores optar pela produção ecológica, município de Rio Branco do Sul/RMC, 2006

<b>CATEGORIAS</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
- Saúde pessoal e da família	20	33,3
- Razões econômicas (mais lucro)	10	16,6
- Conjuntura política atual	01	1,6
- Saúde do consumidor	05	8,3
- Conservação recursos naturais	16	26,6
- Convicção ideológica	02	3,3
- Melhorar a produtividade	06	10,0
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>100,0</b>

**Fonte:** pesquisa da equipe de doutorandos da turma VI, MADE.

Cabe destacar que a partir dos valores absolutos da tabela 2 verifica-se que todas as famílias apontaram a saúde pessoal e da família, e no momento das entrevistas os agricultores manifestavam uma forte preocupação com os males causados pela utilização do veneno no momento da produção, pois muitos que desenvolviam a atividade de “passar o veneno” na época que praticavam a agricultura convencional já haviam tido problemas de saúde, citando: problemas de intestino, alergias, câncer e problemas no sangue.

O segundo aspecto mais apontado como motivador para a adoção da prática ecológica foi a preocupação com os recursos naturais. Neste sentido a percepção sobre a necessidade de se recompor e de conservar os recursos hídricos foi o aspecto mais destacado pelos agricultores, tendo em vista a contaminação destes com os resíduos de agrotóxicos.

A visão de 47,8% dos agricultores sobre seu trabalho é positiva, pois consideraram que consegue economizar dinheiro e 43,4% relataram que a atividade que desenvolvem garante o sustento da família.

Na concepção dos agricultores a atividade agrícola deve assegurar a permanência do agricultor na propriedade (27,9%), garantir o sustento da família (25,6%), assegurar a permanência dos filhos na atividade (18,6%) e preservar a saúde, o meio ambiente, garantir o futuro e não requerer o uso de agrotóxico (16,3%).

No ponto de vista de 90,0% dos agricultores a adoção da agricultura ecológica melhorou sua condição de vida, os demais (10,0%) não sabiam dizer se a agricultura ecológica trouxe melhorias para sua vida, em função do pouco tempo de adoção desta prática.

## **CAPÍTULO 3. MODELO AGROINDUSTRIAL NA SOCIEDADE BRASILEIRA, IMPLICAÇÕES E CONSEQÜÊNCIAS**

Este capítulo realiza uma abordagem em torno do modelo agroindustrial estabelecido na sociedade contemporânea, bem como trata das conseqüências danosas provocadas pelo mesmo na natureza, na sociedade, na alimentação e na saúde. Finaliza destacando a agricultura ecológica como uma estratégia de sustentabilidade.

### **3.1 O Modelo Agroindustrial e suas Repercussões na Sociedade Brasileira**

A crise ecológica atual se estabelece na história da humanidade como uma problemática de caráter global e irreversível em relação às alterações causadas à ecosfera pelas práticas produtivas baseadas no excessivo consumo de recursos naturais.

Esse contexto tem sido analisado por alguns autores como uma crise de civilização e pode ser entendido, segundo Leff (2000) sob diversas perspectivas. Por um lado, como o resultado da pressão populacional sobre os finitos recursos do planeta e, por outro, como o efeito da acumulação do capital e da maximização das taxas de ganhos no curto prazo, gerando modelos tecnológicos que exploram os recursos naturais. Como conseqüências imediatas desse processo se poderia estar assistindo à emergência de problemas macroecológicos, tais como o efeito estufa, a redução da camada de ozônio, a contaminação química da água e dos alimentos, o esgotamento da base dos recursos não renováveis e a dificuldade para a regeneração e manutenção da capacidade produtiva dos agroecossistemas, ou seja, a sua sustentabilidade.

A agricultura como uma prática sociocultural e econômica e não somente como uma atividade de natureza ecológico-biológica, tem recebido nos últimos anos uma destacada atenção a respeito do tema da sustentabilidade. De fato o advento da chamada agricultura moderna ou industrializada no presente século se caracterizou pela incorporação crescente de métodos e técnicas agroquímicas de produção que, de modo geral, têm sido considerados como fonte importante de degradação de recursos naturais e de contaminação ambiental. Além disso, o processo de difusão de tecnologias genéricas como a Revolução Verde, embora tenha sido potencialmente capaz de promover o incremento da produção e da

produtividade da agricultura em diversas regiões do mundo tem sido bastante criticada. A crítica se dá por haver privilegiado essencialmente os agricultores mais dotados de recursos e os agroecossistemas com maior capacidade de resposta aos investimentos tecnológicos, o que levou ao aumento das desigualdades sociais expressas na fome e na desnutrição.

A conjugação de problemas econômicos, sociais e ecológicos na agricultura é resultante de um contínuo processo de artificialização, tecnificação e degradação dos ecossistemas que, além de pôr em risco as rendas agrárias, tende a alimentar o processo entrópico a médio e longo prazo, notado com maior intensidade naqueles países onde a agricultura não está ao amparo de políticas de subsídios patrocinadas pelo Estado.

Essas adversidades têm contribuído para questionamentos ao modelo tecnológico dominante, tanto pelos problemas sociais e econômicos, como pelos desequilíbrios ecológicos e ambientais que tem causado ou que, pelo menos, não tem resolvido. A suposta crise do modelo tecnológico agrícola tem sido considerada muitas vezes como uma crise do paradigma produtivista, e o discurso da 'produtividade a qualquer custo' tem cedido espaço para a emergência do discurso da 'sustentabilidade'. Se até agora um bem organizado processo de produção agrária supunha reproduzir continuamente os tradicionais fatores terra, trabalho e capital, a ênfase posta na sustentabilidade agregaria 'o meio ambiente como um quarto fator de produção'.

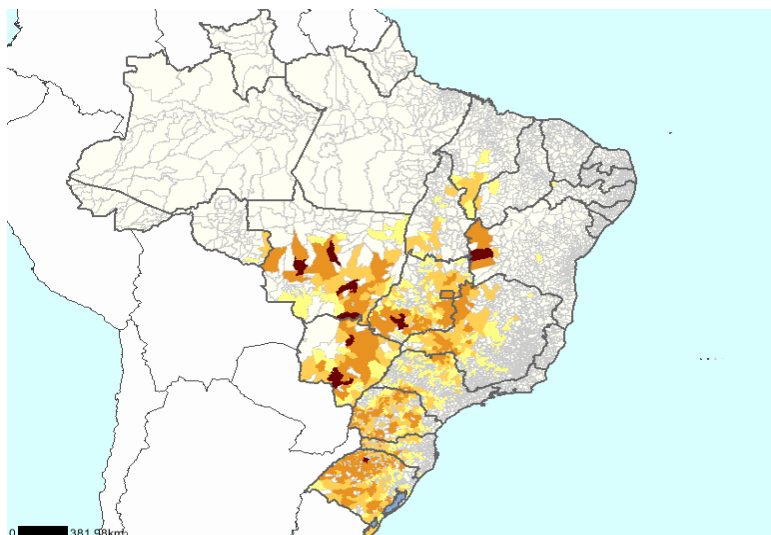
No Brasil, no século XX a partir da década de sessenta, emergiu a gradativa intensificação da degradação ambiental associada às desigualdades sociais, em função das rápidas e profundas transformações ocorridas na organização física, técnica e sócio-econômica do espaço rural, promovidas com o objetivo de modernizar o setor agrícola para possibilitar o aumento da oferta de alimentos e de produtos exportáveis (ALMEIDA *et al.*, 2001).

A opção pela monocultura químico-mecanizada sob controle patronal, voltada para o grande mercado nacional e internacional, recebeu intenso apoio, subsídios e incentivos políticos conscientes, marginalizando a agricultura familiar e promovendo o êxodo rural massivo e as iniquidades e desigualdades sociais tanto em âmbito rural como urbano (ACSELRAD & LEROY, s/d)

Como exemplo para as intensas alterações ambientais do modelo agroindustrial no Brasil pode-se tomar os impactos da produção da soja, que se

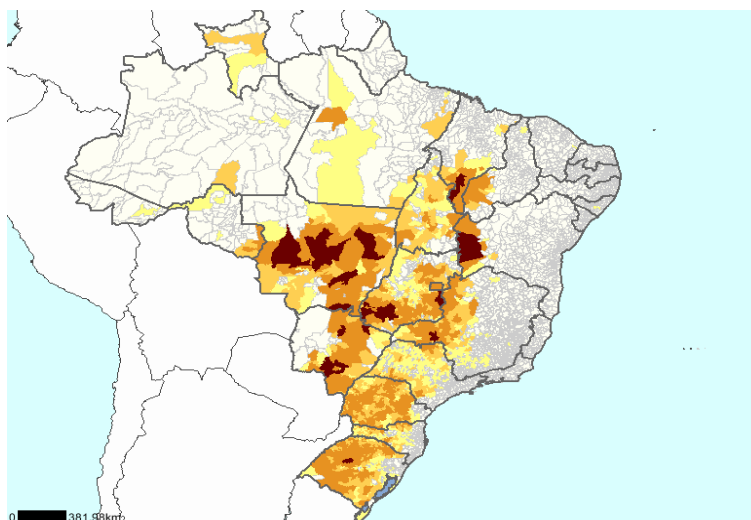
estabeleceu nas últimas décadas como o carro-chefe das exportações agrícolas do país, substituindo gradativamente ricos ecossistemas nativos, como pode ser verificado a partir das figuras 9 e 10 que seguem:

**FIGURA 9: Cartograma apresentando a distribuição da produção da soja no Brasil em 1990**



Fonte: IBGE Produção Agrícola Municipal – 1990/2005.

**FIGURA 10: Cartograma apresentando a distribuição da produção da soja no Brasil em 2005**



Fonte: IBGE Produção Agrícola Municipal – 1990/2005.

A partir da figura 10 se verifica que em 1990 a produção de soja se concentrava fundamentalmente nos municípios da região sul, sudeste e centro-oeste do Brasil. Sendo que a região centro-oeste era possuidora da maior produção, pois as cores na figura se encontram com tonalidades mais acentuadas e escuras nessa

região. Em 2005, conforme se observa na figura 11, ocorre uma intensificação da produção na região sul, centro-este, nos municípios representados com a tonalidade marrom mais escura, e uma intensa expansão da produção para outros municípios da região norte e nordeste representada pelas cores amarela e bege.

Estudos realizados pela FAO mostram que anualmente em torno de cinco a sete milhões de hectares de terras de cultivo são perdidos, principalmente nos países em desenvolvimento. Com o desmatamento intensivo das últimas décadas têm desaparecido centenas de espécies únicas de plantas e de animais. No Brasil como em outros países esse quadro tem gerado alerta da FAO destacando a importância de conciliar o crescimento da produção de alimentos com a conservação de recursos naturais, pois a crise ambiental estabelecida representa uma séria ameaça à produção de alimentos (COELHO *et al.*, 2005).

Ainda conforme esse último autor, o abastecimento de água doce nas diferentes regiões do planeta tem sido foco de preocupação e as previsões da FAO destacam que em 2030, um em cada cinco países em desenvolvimento terá déficit desse recurso caso não sejam tomadas medidas para a implantação de um uso mais racional. No Brasil, embora haja 12% da concentração mundial de água doce e se possua o maior reservatório subterrâneo do planeta, sua distribuição no país é desigual e o problema da escassez já é vivido em algumas regiões. Assim, o grande desafio no mundo de hoje é o desenvolvimento de tecnologias que permitam maior eficiência e aproveitamento do seu uso na irrigação para produzir alimentos, tendo em vista que em torno de 70% de toda água utilizada hoje no planeta é destinada para a agricultura.

No âmbito da saúde, a utilização em larga escala de fertilizantes e o uso intensivo de agrotóxicos para o controle de pragas tem gerado riscos de intoxicação tanto para quem têm contato direto com os mesmos, na fabricação e na aplicação, como para quem consome os alimentos que sofreram aplicações diretas em uma das fases de produção, transporte ou armazenamento, ou ainda, para quem vive próximo dos locais de produção em função da contaminação do ambiente terrestre e aquático, que provoca grandes ameaças devido a difícil decomposição desses produtos (ARAUJO, *et al.*, 2000).

A carcinogenicidade de alguns pesticidas organoglorados, presentes nos alimentos, é objeto contínuo de debates no âmbito da saúde pública, bem como a neurotoxicidade que pode causar tremores, descordenação, paralisia e alterações

de comportamento; a teratogenicidade que gera efeitos adversos sobre o desenvolvimento embrionário e fetal pela exposição materna, deficiências no crescimento, defeitos neurológicos, anomalias bioquímicas e estruturas deformadas do esqueleto, crânio e víceras; a toxicidade reprodutiva, verificada em pessoas que trabalham com pesticidas, pode gerar efeitos reprodutivos adversos, que não os teratogênicos, como a fetotoxicidade, a fertilidade feminina diminuída, abaixamento da contagem de espermatozóides e redução da libido masculina (SHILS, 2003)

Segundo Lima, *et al.* (2002) a Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que, no mundo, a exposição a pesticidas é capaz de causar 20.000 mortes anualmente. No Brasil, ocorre um caso de intoxicação aguda e cada oito trabalhadores agrícolas e se estima que 2% da população é contaminada anualmente por praguicidas. Para cada caso brasileiro constatado em hospital e ambulatorios, deve haver, em torno de 250 vítimas não registradas, fundamentalmente por falta de conhecimentos toxicológicos dos profissionais de saúde (ARAUJO, *et al.*, 2000).

Acrescido ao uso irracional dos recursos naturais e a crise ambiental as sociedades humanas convivem hoje também com mudanças importantes no comportamento e nas práticas alimentares. Tais mudanças geradas pela modernidade no estilo de vida principalmente da população urbana, em consequência da industrialização e dos avanços tecnológicos na indústria dos alimentos, têm levado ao consumo excessivo de alimentos ricos em produtos químicos, gordura trans e em açúcar refinado simples, e à redução no consumo de carboidratos complexos (CARREIRO & PASCHOAL, 2006; COELHO *et al.*, 2005).

Essas alterações, segundo estudos epidemiológicos, têm contribuído substancialmente para o aumento da incidência das doenças crônicas, tais como a obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, câncer e outras, em âmbito mundial (COELHO *et al.*, 2005; GARCIA, 2003).

O aumento crescente do consumo de alimentos industrializados no Brasil e no mundo compete desigualmente com os alimentos *in natura*, em função do incentivo da mídia que os transforma em produto desejável devido a sua maior praticidade e pelo sabor, odor, cor, textura e conservação conferidos pelos processos de industrialização (CARREIRO & PASCHOAL, 2006; GARCIA, 2003 ).

A empresa de pesquisa Datamark Ltda – *Market Intelligence*, evidenciou durante a década de 80, um aumento duplicado no consumo de embutidos, como a

lingüiça e a salsicha principalmente e, até 1996 um aumento multiplicado por 2,8 e 2,3, respectivamente. O consumo de alimentos congelados cresceu 126% no período entre 1990 a 1996. Em 1996 a produção de salgadinhos industrializados teve um incremento 6,2 vezes maior do que a de 1980 quando foram produzidas 20095 toneladas. A produção de refrigerantes e cerveja cresceu 90% e 76%, respectivamente nos últimos dez. A produção de leite longa vida cresceu de 184 para 1782 toneladas entre 1990 e 1996, ao passo que o leite pasteurizado teve sua produção reduzida, passando de 4243 toneladas em 1990 para 2779 em 1996 (GARCIA, 2003).

A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) de 1995-1996 comparada com a POF de 1987-1988 demonstrou uma queda nas despesas com carnes frescas e vísceras (de 17,13% para 12,97%), cereais, leguminosas e oleaginosas (de 5,56% para 4,22%). Apesar da redução dos gastos com carnes frescas e vísceras em geral, o consumo da carne de frango aumentou 16,56%, de carne bovina de primeira, 5,97%; e de carne de segunda, 6,95%. O consumo de arroz polido e de farinha de trigo reduziu em 16,56% e 29,73%, respectivamente. O consumo de feijão diminuiu (-15,56%), bem como o leite de vaca (-19,31%) no Brasil como um todo, embora o consumo destes produtos tenha se mostrado diferenciado por região. Os panificados (pão francês, biscoitos e outros) e os alimentos preparados ou semi-prontos tiveram um aumento do seu peso no orçamento familiar (GARCIA, 2003).

Embora se tenha verificado nas últimas décadas um aumento considerável da produção de alimentos, e que a disponibilidade de alimentos poderia por fim a fome e a desnutrição, pois se o que é produzido fosse dividido igualmente entre os habitantes, todas as pessoas teriam ingestão diária de 2760 kcal, mais do que o suficiente para suprir as necessidades diárias. No entanto, embora tenha havido uma dedução destas mazelas, elas ainda permanecem atingindo cerca de 20% da população mundial, sendo que 70% dos pobres e famintos estão em áreas rurais (COELHO *et al.*, 2005). No Brasil, o contexto sócioeconômico de grande maioria das zonas rurais apresenta populações de alta vulnerabilidade, desprovidas de recursos vitais como serviços públicos de comunicação, saúde, educação e assistência agrícola (SOBREIRA & ADISSI, 2003).

Assim, o modelo moderno implementado na agricultura, na verdade modernizou e ampliou os latifúndios e se estabeleceu com o forte apoio do Estado brasileiro, tendo no início como focos principais a região sul e, mais tarde a Centro-



Oeste, sendo suas atividades concentradas para o comércio internacional e/ou vinculadas aos complexos agroindustriais (SILVA, s/d).

Esse último autor destaca que os impactos gerados por esse modelo na agricultura foram de ordem social, ambiental e cultural. Os impactos sociais estão relacionados ao desemprego na agricultura, à intensificação da concentração de terras e ao êxodo rural. Os impactos ambientais se refletem na degradação dos solos agrícolas, no comprometimento da qualidade e da quantidade dos recursos hídricos, na devastação das florestas e campos naturais, no empobrecimento da diversidade genética e na contaminação de alimentos consumidos pela população. Quanto aos impactos culturais, o padrão tecnológico de mão-de-obra única, no qual o conhecimento agrônômico moderno é visto como único válido e capaz de aumentar a produtividade e abastecer o mundo de alimentos, desconsiderou o conhecimento acumulado pelos povos cultivadores em diferentes e diversos ecossistemas do mundo, tornando inviável o diálogo entre os saberes. No Brasil, a diversificação étnica trouxe um sincretismo entre saberes de origem indígena, africana e européia, materializados em diferentes praxis no trato com os ecossistemas e que, no entanto, foram marginalizados e em grande parte desestruturados pelo processo de modernização agrícola.

Com isso, ao lado da perda da biodiversidade dos diversos ecossistemas, ocorreu uma simultânea destruição da diversidade sociocultural dos povos cultivadores no Brasil.

Dessa forma, considerando todos os aspectos tratados acima, a busca pela segurança alimentar sustentável a partir do desenvolvimento de uma postura mais respeitosa e ética frente ao meio ambiente natural, físico e social por todas as nações é incontestável.

O incentivo e a adoção de estilos de vida construídos a partir de práticas sociais de consumo consciente dos recursos naturais pelos indivíduos para promover a redução dos riscos são fundamentais, bem como da incorporação de escolhas mais saudável de alimentos. Guivant (2003) salienta e destaca que essa mudança de atitude necessita estar associado a outros aspectos, tais como às mudanças na estrutura de consumo introduzidas por transformações na esfera da produção e do setor de comercialização, a mudanças de padrões de consumo que emergem por meio de trocas macro-regionais, e às transformações na forma e conteúdo das práticas sociais.

Quanto ao uso de agrotóxicos Sobreira & Adissi (2003) alertam para a necessidade de uma tomada de medidas emergenciais com caráter cautelar, baseadas nos indícios de potenciais danos e lesões em pessoas, apontando como alternativas para a inibição do uso, a mobilização da sociedade para efetivação da legislação pertinente e o enfraquecimento dos *lobbies* dos fabricantes por meio de campanhas de esclarecimento sobre os impactos negativos dos agrotóxicos, bem como a criação de instrumentos econômicos na forma de ecotaxas para compensar os custos sociais e ambientais decorrente dessa opção tecnológica, destinando os recursos para a previdência e para a criação de fundo para o estabelecimento de programas de conversão tecnológica menos agressiva que permitam a produção saudável e sustentável de alimentos.

A clareza sobre as implicações e conseqüências do Modelo Agroindustrial na natureza e para a sociedade atual deve ser tomada como parâmetro para buscar medidas que ofereçam a possibilidade de reconstituição do meio ambiente e que levem a uma menor exposição da sociedade atual e futura aos riscos e danos que ocorrem e/ou que podem vir a ocorrer no âmbito da saúde e da vida do planeta como um todo. Nesse sentido, a compreensão sobre o conceito de risco que perpassa a sociedade e os mecanismos que essa adota para se precaver de suas conseqüências é fundamental para direcionar também as ações no âmbito da segurança alimentar, como se destaca no item que segue.

### **3.2 Implicações e Riscos na Segurança Alimentar**

A noção de risco está presente cotidianamente no contexto da sociedade atual e, embora ele possa ser considerado como sendo inerente a vida, como destaca Spink *et al.* (2002), o sentido que lhe é atribuído está ligado ao momento histórico em que diversos riscos se manifestam, incorporando assim uma abordagem secularizada da vida, onde tudo pode ser previsto e a prevenção relativa aos riscos se estabelece controlando o tempo e disciplinando o futuro, como expõe Carpinheiro (2005). Esse autor assim como Hernández & Arnaiz (2005) destacam que a categoria do risco é uma construção social inserida numa compreensão racionalista da realidade na medida em que pretende domesticar a incerteza. Douglas (1992) citado por Carpinheiro (2005, p. 198) considera os riscos como

sendo construções socioculturais e que diante de seus usos e efeitos, sua construção é sempre política, embutida de julgamentos morais.

Na sua origem o conceito de risco apresenta uma noção de neutralidade ao tomar uma conotação de probabilidade matemática de um evento ocorrer e, por intermédio de modelos matemáticos os analistas do risco desenvolvem as medidas a serem tomadas em diferentes setores de atividade frente a uma probabilidade de ocorrência do risco, ao sinalizar perigo ou ameaça (CARPINHEIRO, 2005; SPINK *et al.*, 2002).

A noção de risco pode envolver aspectos econômicos, ambientais, criminais, dimensões interpessoais e aspectos relativos a conduta das pessoas como por exemplo, às maneiras indevidas de comer, beber, não exercitar-se, como destaca Castiel (2003). Segundo esse autor, todos esses 'riscos' se fundem e expandem para o âmbito sócio-cultural, tornando-se signos/símbolos, configurando o que o autor denomina de matrizes identitárias, formando subjetividades, suscetíveis a interpretações.

Carpinheiro (2005) considera que do seu uso original aos vários usos sociais o 'risco' passou a configurar-se numa realidade desprovida de neutralidade, assumindo uma idéia multidimensional e heterogênea de significações. Ao sinalizar perigo os riscos são selecionados como necessitando de mais vigilância social e passam gradativamente sendo identificados culturalmente como relevantes e ameaçadores, embora nem sempre tenham relação com perigos reais. O discurso do risco transforma-se então numa estratégia política para negociar e administrar medos privados e perigos públicos.

Na sociedade contemporânea o processo de modernização social gerou a intensificação e a multiplicação dos riscos ao nível individual e ao nível coletivo, configurando novos quadros existenciais de incertezas e contingencialidade verificados em âmbito nacional, supranacional e transnacional nos modos e estilos de vida de populações, destaca o autor acima.

Diante da constelação de riscos nocivos, formada a partir da industrialização e da modernização emerge uma sociedade que Beck denomina de 'sociedade de risco' que, segundo esse autor, se confronta com as bases da modernização que mediante o consenso para o progresso ou da abstração dos seus efeitos e ameaças na sociedade industrial, levaram a uma transição autônoma, indesejada e despercebida da reflexividade (BECK, 1997).

Com a 'sociedade de risco' as conseqüências da modernização, que antes eram abstraídas, passam a ser evidenciadas e questionadas fazendo emergir gradativamente na sociedade industrial a 'modernização reflexiva', como denomina Beck.

Na reflexividade da vida social moderna as práticas sociais passam a ser examinadas de forma constante e reformadas à luz de descobertas sucessivas e informações sobre estas próprias práticas. Diferente das sociedades tradicionais onde a tradição é reinventada apenas de geração para geração, o passado é honrado e os símbolos valorizados por conterem a experiência de gerações. Na modernidade as reivindicações da razão passaram a ocupar o espaço da tradição por parecer mais segura e oferecer uma sensação maior de certeza por ser entendida como um conhecimento certo. No entanto, como na modernidade o conhecimento reflexivo é aplicado, com o tempo, percebeu-se que a reflexividade subverte a razão, e a segurança frente ao conhecimento adquirido deixa de existir quando este é revisitado (GIDDENS, 1991).

A 'modernidade reflexiva' é um momento histórico em que os perigos gerados começam a dominar os debates e conflitos públicos, tanto políticos, como científicos e privados, evidenciando claramente que a sociedade passa a torna-se um tema e um problema para ela mesma, demonstrando a autolimitação do desenvolvimento implantado e apontando para a necessidade de redeterminar os padrões de responsabilidade, segurança, controle, limitação do dano e distribuição das conseqüências do dano (BECK, 1997).

No entanto, os riscos de grande conseqüência como o aquecimento global que se manifesta preenchido de imensas incertezas, por exemplo, como expõe Giddens (1996, p. 249),

são refratários a testes segundo os procedimentos usuais da ciência, sendo assim seu diagnóstico possui um forte elemento contrafactual, e o mesmo ocorre com quaisquer soluções instituídas como tentativa de se opor a eles, uma vez que existe a idéia de que, se essas soluções funcionarem, nunca saberemos se as afirmações diagnósticas originais estavam corretas ou não.

Segundo Beck (1997) o conceito de sociedade de risco provoca transformações em três áreas de referências, ou seja, primeiro no âmbito dos recursos naturais, da cultura e do trabalho social que estão sendo alterados e dissipados. Segundo, no relacionamento e na maneira como a sociedade percebe

as ameaças e os problemas produzidos por ela que excedem as bases das idéias sociais de segurança e; em terceiro no 'processo de individualização' em que as pessoas estão sendo levadas a conviver "com uma ampla variedade de riscos globais e pessoais diferentes e mutuamente contraditórios" e para os quais se espera que os indivíduos dominem e estejam preparados à tomada de decisão de escolha de forma responsável e consciente frente às conseqüências que oportunidades arriscadas podem desencadear.

No contexto dos riscos globalizados, no qual o desenvolvimento global e as ações individuais se tornaram estreitamente ligados, o *self* e o corpo se colocam em um patamar de importância semelhante ao da 'natureza' que se esmorece (GIDDENS, 1996, p. 253).

Possuir um *self* significa possuir autoconsciência, ter uma noção de identidade individualizada, destacada do coletivo – singularizada, estabilizada que se define de forma reflexiva (CASTIEL, 2003; GIDDENS, 1996).

Em uma sociedade destradicionalizada, a construção de um *self* como um processo contínuo torna-se extremamente necessário. Hoje ter um *self* é 'descobrir-se' por meio daquilo que se faz. Antes na sociedade tradicional significava 'ser alguém' de um tipo específico. Assim o projeto reflexivo do *self* leva simultaneamente para uma emancipação do indivíduo e para uma fonte de grande ansiedade, pois aponta para a necessidade do controle da modernidade e também a compromete, na medida em que exige o desenvolvimento de uma ética da vida pessoal, que pode, no entanto ser quebrada por uma frágil postura compulsiva (GIDDENS, 1996, p. 254).

Hoje os indivíduos devem estar preparados para fazer escolhas conscientes, pois o gerenciamento dos riscos, quando esses não são encarados em seu aspecto ambiental, é deslocado pelos *experts* para a esfera privada, da responsabilidade dos indivíduos, no momento das escolhas comportamentais e as propostas educacionais também enfatizam mudanças nesse âmbito (CASTIEL, 2003).

No campo da alimentação, os indivíduos devem escolher como e o que comer, pois o fato da produção de gêneros alimentícios não ser mais determinada por processos naturais, e as dietas locais serem cada vez menos determinadas por aquilo que é cultivado e produzido a nível local, e a disponibilidade de gêneros não depender das estações ou do clima, na medida em que a produção e distribuição de

alimentos se tornam globalizadas ampliou-se a diversidade de produtos a disposição do consumidor (GIDDENS, 1996, p. 254).

Assim com a modernidade, a cadeia alimentar tornou-se mais longa e mais complexa, contribuindo para o estabelecimento de uma dinâmica de mudanças nos sistemas alimentares, no estilo, nos hábitos e práticas alimentares (OMS, 2002).

Hoje, devido à aceleração das atividades humanas pela necessidade de baixar custos associados ao tempo gasto para qualquer atividade, todo o ritual que era mantido pelas famílias pré-industriais em torno da alimentação foi modificado. A elaboração, a escolha de cardápios, o cuidado na preparação dos alimentos e os horários das refeições que antes era comum entre os membros da família permitindo a reunião familiar no momento das refeições, hoje não coincidem. Esses aspectos, por influência da urbanização, foram aos poucos sendo deixados de lado, em função da necessidade da população realizar refeições rápidas para poder cumprir com o horário de trabalho, ou devido às facilidades oferecidas pelo acesso a alimentos industrializados, pré-elaborados e a existência de estabelecimentos comerciais ou de vendedores de rua (FAGAN, 2000).

As mudanças de comportamento decorrentes do processo de industrialização e urbanização tornaram a população também mais vulnerável ao risco de consumir alimentos contaminados, com qualidade nutricional alterada e com procedência duvidosa, comprometendo muitas vezes a saúde e a qualidade de vida (HERNÁNDEZ & ARNAIZ, 2005; FAGAN, 2000).

Com a evolução do conhecimento científico e a influência da industrialização as sociedades passaram a compreender, a conviver e se preocupar com diferentes dimensões que envolvem a alimentação, tais como sua composição nutricional, presença de contaminantes químicos decorrentes das práticas agrícolas, acréscimo de aditivos e conservantes, presença de toxinas e patógenos em função das formas de armazenagem, presença de hormônios e o desenvolvimento de organismos geneticamente modificados (GARCIA, 2001).

Diante desse contexto e com a evolução da ciência, criaram-se leis e normas para tentar assegurar a qualidade dos alimentos e a desenvolver guias alimentares visando nortear as práticas alimentares de forma que estas não se tornem um risco para a saúde dos indivíduos.

Os riscos alimentares passaram a receber maior atenção da ciência a partir de 1960, quando estudos técnicos e quantitativos começaram a ser desenvolvidos

por diferentes áreas como a toxicologia, a epidemiologia, a estatística, a microbiologia, a agronomia, a medicina veterinária, a saúde pública e outras áreas. Os métodos de estudos formulados passaram a ser adotados por agências internacionais como a FAO e a OMS para orientar medidas a serem adotadas por diversos países, e os critérios internacionais estabelecidos em relação a segurança alimentar buscam garantir a proteção dos consumidores e facilitar o comércio internacional de alimentos por meio da definição de níveis de riscos aceitáveis *standards* – formulados a partir da análise de risco (GUIVANT, 2002).

No entanto, segundo a autora acima, entre 1970 e 1980, surgiram diversos questionamentos vindos de acadêmicos, ambientalistas e setores de indústrias em relação aos métodos utilizados, enfatizando os seguintes aspectos: insuficiência de dados quantitativos para relacionar a exposição a substâncias químicas e riscos à saúde; divergências de opinião dentro da comunidade científica sobre como interpretar as evidências e a incerteza dos resultados. Como resposta às críticas os métodos quantitativos continuaram sendo desenvolvidos com base em recursos probabilísticos cada vez mais sofisticados, procurando especificar com mais clareza as percepções dos leigos.

A partir de 1990, como trata a autora, os órgãos internacionais passaram a expor a necessidade da adoção de um sistema de segurança alimentar baseado no programa HACCP (*Hazard analysis Critical Control Point*) que permite a prevenção da disseminação de elementos patogênicos em todas as etapas do sistema alimentar, bem como se reconheceu a existência de áreas de incerteza na avaliação de certos tipos de riscos alimentares, tais como: dos produtos químicos nos alimentos, doenças como a da vaca louca e alimentos transgênicos. Juntamente com esses aspectos as análises sociais sobre riscos foram mais valorizadas e o próprio conceito de segurança alimentar passa a ser entendido como um valor social. Reconhece-se a importância de fatores sociais influenciando o papel e o uso das gestões de risco e recomenda-se que a percepção dos consumidores deve ser considerada, não apenas no plano da comunicação, mas também nos processos da análise dos riscos.

Assim, levanta-se a necessidade de entender os conflitos que não só permeiam as relações entre peritos e leigos, mas também a própria comunidade científica, em função do fato, por exemplo, de que a definição de um alimento seguro

depende de julgamentos sociais em combinação com evidências científicas, considera Guivant.

No Brasil, a partir da década de 80, em consonância com as discussões em âmbito mundial, foi colocada em pauta pelo governo brasileiro e pela sociedade civil, em função das necessidades concretas da sociedade, a formulação de um Conceito de Segurança Alimentar que contemplasse a problemática em questão. A partir de então, vários conceitos foram formulados, sendo o mais adotado o elaborado por ocasião da Cúpula Mundial de Alimentação, que considera ‘Segurança Alimentar’ como sendo “a garantia a todos os brasileiros de condições de acesso a alimentos básicos seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana” (VALENTE, 2002; MENEZES, 2001).

Em 2004, ocorreu a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e nos textos de referência para a construção de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional desse fórum, o conceito de Segurança Alimentar está expresso como sendo “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, economicamente e ambientalmente saudáveis” (CONSEA, 2004, p.4).

Assim, percebe-se que o conceito de segurança alimentar elaborado a partir de intensas discussões mostra a preocupação sobre a garantia de uma alimentação digna a todos os brasileiros em termos quantitativos e qualitativos, bem como a valorização do desenvolvimento de uma agricultura que produza alimentos básicos, observando os hábitos culturais com adequada qualidade biológica, respeitando o meio ambiente de forma a assegurar a conservação da base de recursos naturais para garantir a produção ao longo do tempo e a soberania alimentar e econômica dos agricultores (CAPORAL & COSTABEBER, 2004; WEID, 2004).

A análise crítica do modelo agroindustrial e a busca de novos caminhos que sejam ecologicamente sustentáveis e socialmente benéficos e mais seguros em termos alimentares e de saúde têm cada vez mais ocupado o palco das discussões em âmbito nacional e internacional. Dessa forma, como será abordado na



seqüência, tem-se vislumbrado no projeto agroecológico um caminho promissor para responder às necessidades de sustentabilidade e de segurança ambiental e alimentar que a natureza e a sociedade requerem para cumprir com o seu papel.

### 3.3 A Agricultura Ecológica como Estratégia de Sustentabilidade

A agricultura ecológica tem sido apontada como um modelo viável e que permite vislumbrar a partir do seu desenvolvimento um futuro melhor para a natureza, para o agricultor e para a sociedade.

O movimento contestador do desenvolvimento industrial e urbano, em prol de uma alimentação natural, preconizando uma vida mais saudável, teve início na Alemanha no final do século XIX, dando origem às primeiras alternativas ao modelo convencional de agricultura, no início do século XX, caracterizando-se como um contra-movimento à agricultura química fortemente alicerçada por interesses econômicos para o desenvolvimento de uma agricultura moderna, conforme Darolt (2002).

Segundo esse autor, junto ao movimento alternativo à agricultura convencional, gradativamente foram surgindo correntes de pensamento que podem ser agrupadas nas seguintes vertentes:

- **a agricultura biodinâmica**, apresentada em 1924 pelo filósofo austríaco, Rudolf Steiner, baseada na ciência espiritual da Antroposofia, em que a propriedade deve ser entendida como um organismo e as práticas devem permitir a integração entre animais e vegetais; considerar e respeitar o calendário astral para efetuar as operações agrícolas; utilizar preparados biodinâmicos compostos de substâncias de origem mineral, vegetal e animal altamente diluídos, visando reativar as forças vitais da natureza. Hoje as unidades de produção biodinâmica também estão inseridas na denominação genérica de agricultura orgânica, embora o contrário não seja verdadeiro;

- **a agricultura biológica**, sem vinculação religiosa, no início de 1930 Hans Müller (biólogo e político), trabalhou na Suíça em estudos sobre fertilidade de solo e microbiologia, originando a agricultura organo-biológica, mais tarde conhecida como agricultura biológica. Seus objetivos iniciais estão pautados na busca pela

autonomia do agricultor e um sistema de comercialização direta. Apresentava também como preocupação a proteção ambiental, a qualidade biológica do alimento e o desenvolvimento de fontes renováveis de energia. Seus princípios são baseados na saúde da planta, que está ligada a saúde dos solos, considerando que uma planta bem nutrida, fica mais resistente a doenças e pragas e fornece ao homem um alimento de maior valor biológico;

- **a agricultura natural e permacultura**, em 1930 o filósofo japonês Mokiti Okada fundava uma religião baseada no princípio da purificação, hoje Igreja Messiânica, que adotou entre seus alicerces a agricultura natural. Essa tem como princípio fundamental o respeito às leis da natureza pelas atividades agrícolas, reduzindo ao mínimo possível a interferência sobre o ecossistema. Em função disto, na prática não recomenda o revolvimento do solo, nem a utilização de composto orgânico com dejetos de animais, rejeitando radicalmente o uso de esterco animal, por acreditar que esses aumentam o nível de nitratos na água potável, através de insetos e por proliferar insetos. Entre as particularidades dessa corrente está o uso de microorganismos eficientes (EM), utilizados como inoculantes para o solo, planta e composto;

- **a agricultura orgânica**, de forma independente da agricultura biodinâmica, o inglês Albert Howard, alguns anos mais tarde inicia uma das mais difundidas correntes do movimento, baseada na melhoria da fertilidade do solo por um processo biológico natural, pelo uso da matéria orgânica, essencial à saúde das plantas. Como as demais correntes essa proposta é totalmente contrária à utilização de adubos químicos solúveis. Os princípios são fundamentalmente os mesmos da agricultura biológica;

- **a agricultura regenerativa**, surgiu a partir da agricultura orgânica e reforça o fato de o agricultor buscar sua independência pela potencialização dos recursos encontrados e criados na própria unidade de produção agrícola ao invés de buscar recursos externos.

O conjunto dessas vertentes, na década de 1970, passou a ser denominado de **agricultura alternativa**, termo que surgiu na Holanda, quando o Ministério da

Agricultura e Pesca apresentou um relatório com a análise de todas as correntes não convencionais de agricultura. Assim, este termo passou a reunir as correntes que se diferenciam da agricultura convencional, sem constituir em si uma corrente ou uma filosofia (DAROLT, 2002).

A partir de 1980, uma disciplina de base científica conhecida como **agroecologia**, passou a ser adotada para designar um conjunto de práticas agrícolas alternativas, conforme Darolt (2002). As duas ciências das quais a agroecologia deriva, a ecologia e a agronomia, tiveram um relacionamento tenso durante o século XX. A ecologia ocupou-se principalmente do estudo de sistemas naturais, enquanto a agronomia tratou da aplicação de métodos de investigação científica à prática da agricultura. A fronteira entre a ciência pura e a natureza, por um lado, e a ciência aplicada e o esforço humano, por outro, manteve as duas disciplinas relativamente separadas, com a agricultura cedida ao domínio da agronomia. Com poucas exceções importantes, apenas recentemente foi devotada mais atenção à análise ecológica da agricultura. (GLIESSMAN, 2001, p. 55)

Conceituar a agroecologia pressupõe, inicialmente, vincular seus interesses e suas pretensões no campo da agricultura e da sociedade. Hecht (1989) mostra que, por um lado, e sob uma perspectiva mais superficial, a agroecologia geralmente incorpora idéias ambientais e de sentimento social a respeito da agricultura. Isso constitui sua característica normativa ou prescritiva, uma vez que inclui determinados aspectos da sociedade e da produção que ultrapassam os limites da agricultura propriamente dita.

Sob a ótica da agroecologia, a Agricultura Familiar desempenha papel central, uma vez que no seu âmbito, existe uma racionalização maior no uso dos recursos, diferente das propriedades de grande escala (ALTIERI, 1995). Essa característica confere à produção familiar uma série de vantagens, dentre as quais: maior capacidade gerencial, mão-de-obra mais qualificada, maior flexibilidade perante as adversidades climáticas, maior aptidão à diversificação de culturas e de alimentos e a maior preservação dos recursos naturais (EHLERS, 1996). Isso corresponde a dizer, utilizando a idéia-síntese de CANUTO (1998, p.36), que “a agricultura ecológica familiar tem a habilidade potencial de poder combinar em uma só proposta os elementos centrais que respondem à crise ecológica e à crise social”.

Dessa forma, a agricultura familiar ecológica pode ser o instrumento de busca de agriculturas sustentáveis e mesmo de um processo de desenvolvimento

sustentável.

Ao considerar as várias correntes da agricultura ecológica, verifica-se que há um processo de mudança em curso nos padrão técnico de produção. No lugar de uma universalização técnica de produção conforme previa a modernização conservadora, surgem modelos alternativos que buscam na gestão dos recursos naturais a sua base fundamental. Essa ecologização da base técnica de produção está presente em todas as correntes, embora com especificidades no que tangem aos métodos e práticas sociais e produtivas.

As diferentes concepções e estilos de diferentes agriculturas permitem, dependendo do centro e de seu enfoque, realizar uma aproximação com a questão da segurança alimentar, a sua racionalidade, assim como representam uma visão e uma forma de planejamento.

Nesse sentido, a forma de conceber a realidade, realizar a aproximação para buscar adaptações, tem uma relação com a mudança alimentar, com uma visão construtiva do rural e, como tal, a mudança da concepção e da relação com o mundo industrial e urbano.

## **CAPÍTULO 4. REFERENCIAL TEÓRICO E PROCEDIMENTOS DE PESQUISA**

Neste capítulo trata-se das dimensões e sentidos que a alimentação e sua prática adquiriram para o homem ao longo da sua história, realiza-se uma breve abordagem sobre as mudanças no padrão alimentar brasileiro, apresenta-se a base teórica que permeou a análise das práticas alimentares e por fim, são apresentados os procedimentos de pesquisa adotados.

### **4.1 As práticas alimentares como eixo de análise**

A alimentação é um fenômeno da natureza que no princípio da humanidade era direcionado fundamentalmente para saciar a fome e assegurar a sobrevivência. Aos poucos ao longo de sua história, o homem foi percebendo que podia desenvolver a produção de alimentos, criar alimentos com diversos sabores, mais atrativos que os alimentos na sua forma natural, introduzindo a utilização de condimentos, aditivos químicos, corantes, conservantes e outros, desenvolvendo uma diversidade enorme de preparações alimentares combinadas às etnias que se tornaram um fator de diferenciação cultural e ao mesmo tempo de identidade (GOUVEIA, 1999; MINTZ, 2001).

A alimentação passou a revelar a cultura em que estamos inseridos e ao longo da história foi sendo associada as crenças, sensações, desejos, prazeres, afinidades e aversões. Mintz (2001, p. 31) diz que “o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”. Desta forma, quando nascemos herdamos do nicho social que passamos a fazer parte, uma grande parcela de todos os aspectos simbólicos que a comida e o ato de se alimentar carregam (GARCIA, 2001). A comida e o comer assumem uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira, conforme Mintz (2001, p. 31-32).

Mesmo que o ato de se alimentar esteja permeado de uma herança cultural, o fato de ele não ser automático e nem ser um ato involuntário permite que os indivíduos façam suas escolhas de acordo com os sentidos do paladar, do olfato, da visão e também, de seus desejos, vaidades, condições sociais, econômicas e de saúde, vivências, convivências e ética. Kant (1964, p. 35) refletindo sobre a revelação real da razão, na ordem prática diz que:

Toda e qualquer ação humana se desenrola acompanhada de uma máxima, regra prática de comportamento que o sujeito estatui como válida para ele. Acima desta regra prática subjetiva há princípios práticos, mais latos. E dá-se o nome de “móviles” a tudo quanto move a vontade.

O caráter essencial da alimentação para assegurar a vida, à torna multifacetada por meio da representação de valores construídos pelo homem ao longo da sua história. Neste aspecto, sua essencialidade orienta os valores no sentido do bem ou do mal que o alimento, enquanto objeto desejado, ou o ato de se alimentar fazem para o corpo físico ou para o espírito, bem como para o valor enquanto regra humana universal, quando se pensa na questão do acesso quantitativo ou qualitativo ao alimento.

Enquanto sujeito valorizante, o homem é capaz de atribuir valores sobre diferentes pontos de vista daquilo que está valorando (HEEMANN, 2001, p. 14). Reconhecer certo aspecto das coisas como um valor consiste em levá-lo em conta na tomada de decisões, na escolha e na orientação que damos a nós mesmos, aos outros ou as coisas (BLACKBURN, 1997, p. 399).

Sob o ponto de vista das regras e dos valores, o alimento e o ato de se alimentar vem agregando no decorrer da história do homem uma série de normas ligadas às visões de mundo dos diferentes povos que vinculam ao mesmo um efeito espiritual para o bem ou para o mal, a princípios gastronômicos que envolvem as etiquetas sociais e os prazeres, à culinária que se preocupa com os sabores e a dietética sustentada por conhecimentos científico-nutricionais, preocupando-se com fatores quantitativos e qualitativos visando uma alimentação que permita um bom estado de saúde para o corpo físico (POULAIN & PROENÇA, 2003).

Quando falamos em regras e valores entramos no âmbito da ética e da moral, que etimologicamente relacionam-se à conduta humana originada pelos costumes. Embora a moral (do adj. lat. *moralis*, decorrente do substantivo latino *mos*: regra, costume) das pessoas e sua ética acabem por ser a mesma coisa no senso comum, há um uso do termo que restringe a moral aos sistemas como o de Kant, baseado em noções como o dever, a obrigação e princípios de conduta, reservando à ética (do gr. *Ethos*: caráter) o estudo dos conceitos envolvidos no raciocínio prático: o

bem, a ação correta, o dever, a obrigação, a virtude, a liberdade, a racionalidade, a escolha (BLACKBURN, 1997; HEEMANN, 1998).

A conjugação de todos os aspectos morais e éticos que envolvem a alimentação está impressa nos hábitos, comportamentos e práticas alimentares.

O 'Hábito' (do latim: *habitu*) significa disposição duradoura adquirida pela repetição freqüente de um ato, uso, costume (FERREIRA, 1986). A formação dos hábitos alimentares, segundo Gouveia (1999) ocorre não apenas no sensorio, mas também pela freqüência do consumo de certos alimentos, desde o nascimento, criando o paladar, envolvendo sentimentos regionalistas e recordações afetivas ligadas à família e ao meio social, tornando a alimentação um objeto de extrema complexidade.

O 'comportamento alimentar' conforme Garcia (1999, p. 13), envolve procedimentos relacionados às práticas alimentares de indivíduos ou grupos, quanto ao o que se come, quanto, como, quando, onde e em companhia de quem. Refere-se ainda a escolha de alimentos e aos aspectos relacionados ao preparo da comida. Associados a esses fatores segundo essa autora, estão os aspectos sócio-culturais que envolvem a subjetividade individual e coletiva relacionada ao comer e a comida, tais como alimentos e preparações apropriadas para situações diversas, escolhas alimentares, combinação de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos a alimentos e preparações e aquilo que se pensa em comer ou que se gostaria de ter comido.

Para o presente estudo as práticas alimentares serão compreendidas tal como definidas por Garcia (1997, p. 12 e 455), ou seja, como sendo "aspectos concretos da alimentação, empiricamente observáveis, envolvendo procedimentos relacionados à preparação dos alimentos, ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada incluindo a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar e a época..." Entretanto, considerando a prática agrícola adotada pela população alvo, será acrescido ao conceito proposto por essa autora a produção do alimento ecológico para o auto-consumo.

De forma genérica, 'prática' significa 'ato ou efeito de praticar' - derivada de praticar que no baixo latim se denomina *praticare* significando 'agir', 'levar a efeito', 'fazer', 'realizar', 'executar'. No grego toma a denominação *praxis* e se refere a 'ação' (FERREIRA, 1986).

Aristóteles (c1985, 1992, p. 116) na sua obra *Ética a Nicômacos*, reflete sobre o termo 'ação' e considera que

Entre as coisas variáveis estão incluídas as coisas feitas e as ações praticadas, pois fazer e agir são coisas diferentes...; assim, a disposição racional pertinente à capacidade de agir é diferente da disposição racional pertinente à capacidade de fazer... Enquanto fazer tem uma finalidade diferente do próprio ato de fazer, a finalidade na ação não pode ser senão a própria ação, pois agir é uma finalidade em si.

Com essas reflexões Aristóteles destaca que em razão dessas diferenças, homens dotados de discernimento conhecem seus próprios interesses e se dedicam a eles, podem ver o que é bom para si mesmo, e para os homens em geral. Para vivermos uma vida plenamente realizada, com eudaimonia (conceito Aristotélico da obra *Ética à Nicômacos*, que significa atingir o potencial pleno de realização de cada um), devemos ser guiados por emoções equilibradas e por hábitos de pensamento que nos permitam fazer escolhas com discernimento.

No âmbito do Marxismo Ocidental *práxis* se relaciona a um tipo de atividade prática criativa por intermédio da qual os seres humanos elaboram e constroem seu mundo, e assim ao criar um mundo objetivo por meio da sua atividade prática o homem prova que é um ser consciente de sua espécie. Neste sentido a *práxis* esta relacionada à 'alienação' como um processo histórico em que os seres humanos, em sua criação da história e da sociedade humanas, tornaram-se gradativamente distantes da natureza e dos produtos objetivos de sua *práxis* de trabalho. No entanto, na versão social do materialismo em Marx ocorreu uma reformulação desta concepção por ser esta considerada pelo próprio Marx como sendo portadora de uma visão passiva dos seres humanos. Assim, a versão social passa a considerar que os seres humanos são parte integrante da natureza e a objetividade do seu mundo social é resultado de sua prática, dotada de sentido coletivo, na apropriação da natureza não-humana por meio do trabalho produtivo no decorrer de muitas gerações (OUTHWAIRE & BOTTOMORE, 1996).

Mazzeu (1998) ao tratar da prática social a partir de uma perspectiva histórico-social, considera que seu conceito "envolve o processo por meio do qual a humanidade vai produzindo e reproduzindo as condições (materiais e ideais) e as relações sociais que possibilitam sua existência". A prática social tem em seus



aspectos fundamentais a relação entre a experiência de cada um e as experiências acumuladas pelo conjunto da sociedade ao longo da sua história.

No campo das ciências sociais, Bourdieu (2002) ao apresentar a noção de práticas considera-as como sendo o produto da relação dialética entre uma situação no campo social e um *habitus*<sup>14</sup>.

*Habitus* é uma palavra latina, que do grego *Hexis*, foi utilizada por Aristóteles para designar “características do corpo e da alma adquiridas em um processo de aprendizagem”. Durkheim, utiliza o conceito considerando-o como sendo “um estado geral dos indivíduos, estado geral e profundo, que orienta suas ações de forma durável” (SETTON, 2002, p. 61).

Para Bourdieu (2004) o *habitus* pode ser considerado ao mesmo tempo social como individual, é tanto um sistema de esquemas de produção de práticas quanto um sistema de esquemas de percepção e apreciação das práticas. Desta forma, verifica-se no conceito de *Habitus* elaborado por Bourdieu uma influência recíproca entre indivíduo e sociedade, pois através da relação dialética exprime a troca entre as disposições estruturadas no social e as subjetividades estruturadas e em estruturação no individual, que ocorrem por meio das vivências e experiências dos indivíduos, adquiridas durante as práticas no agir cotidiano.

Para Bourdieu (1983, p. 46-47) o conhecimento praxiológico tem como objeto não apenas o sistema das relações objetivas que o modo de conhecimento objetivista constrói, mas também as relações dialéticas entre as estruturas e as disposições estruturadas nas quais elas se atualizam e que tendem a reproduzi-las, ocorrendo assim um duplo processo de interiorização da exterioridade e exteriorização da interioridade. Assim, neste ponto de vista, observa-se na concepção de Bourdieu que o conceito de *Habitus* integra um prisma de disposições historicamente constituídas no campo social, mas constantemente colocado em xeque, influenciado, renovado e acrescido pelas novas experiências vividas pelos indivíduos e pelo campo social.

---

<sup>14</sup> “*Habitus* entendido como um sistema de disposições duradouras e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações” (Bourdieu, 2002, p.167).

O termo “disposições” adotado para conceituar *habitus* exprime, por um lado, o resultado de uma ação organizadora estando assim muito próximo de termos como de estrutura segundo o autor, e por outro lado, designa uma maneira de ser, um estado habitual, e de forma particular, uma predisposição, uma tendência, uma propensão ou uma inclinação (Bourdieu, 2002, p.163).

Setton (2002), partindo do conceito elaborado por Bourdieu, considera que *Habitus* é uma noção que auxilia a pensar as características de uma identidade social, de uma experiência biográfica, um sistema de orientação ora consciente ora inconsciente, engendrado no passado que orienta para uma ação no presente; um instrumento que permite conceber a coerência das características mais diversas de indivíduos que experimentam às mesmas condições de existência. Essa autora na página 64 destaca ainda que o conceito de *Habitus* possibilita “apreender uma certa homogeneidade nas disposições, nos gostos e preferências de grupos e/ou indivíduos produtos de uma mesma trajetória social”.

A autora acima considera ser possível que no mundo contemporâneo o *habitus* do indivíduo seja formulado e construído a partir de referências diferenciadas entre si. Um *habitus* constituído de um processo simultâneo e sucessivo de múltiplos estímulos e referências não homogêneas, não necessariamente coerentes, forjado pela interação de distintos ambientes, gerando padrões de condutas não lineares e permitindo desta forma, o surgimento “de um *habitus* híbrido, construído não apenas como expressão de um sentido prático incorporado e posto em prática de maneira “automática”, mas uma memória em ação e construção” (SETTON, 2002, p.66).

A partir dessa reflexão a autora ressalta que o contexto social da atualidade leva a construção de um sujeito social não apenas influenciado pela família e pela escola, mas também por um processo que emerge de novas formas de interação social, fruto da desinstitucionalização das agências socializadoras. Assim, o *habitus* contemporâneo constitui um sistema flexível de disposição, não apenas consolidado a partir de vivências de instituições sociais tradicionais, e sim um sistema em construção, em mutação e adaptável aos estímulos do contexto atual que é gerado pelo avanço tecnológico, pelos sistemas de peritos, pelo rádio, a TV, os computadores, que se apresentam como novos mediadores da ordem social.

Cabe dentro dessa perspectiva, segundo Setton (2002), considerar a noção de reflexividade<sup>15</sup> proposto por Giddens para interpretar a noção de *habitus*, pois para esse autor o mundo atual se configura de forma descontextualizada, com espaços de convivências e integração, materiais e simbólicas, que não se resumem ao momento presente. As pessoas convivem cada vez mais com situações onde

---

<sup>15</sup> A noção de reflexividade de Giddens se refere ao desenvolvimento de uma postura crítica frente aos riscos e conseqüências da modernidade que leva os indivíduos e a sociedade para um agir reflexivo consciente.

instituições desencaixadas, ligam práticas locais a relações sociais globalizadas e organizam os aspectos básicos da vida cotidiana.

Assim, a reflexividade atua de forma intrínseca nas ações, práticas e consciências levando a uma constante revisão das convenções em todas as esferas e instâncias da vida social, conferindo por um lado ao indivíduo, maior margem de escolha, maior flexibilidade nas relações, mais referências identitárias, mas por outro lado, gerando maior insegurança, mais risco e mais responsabilidade (SETTON, 2002).

As práticas alimentares enquanto práticas sociais quando consideradas a partir do conceito de *habitus* de Bourdieu (2002), princípio central proposto por esse autor para explicar as práticas sociais, podem ser analisadas sob essa ótica, tendo em vista que nelas se encontram aspectos ligados ao passado, ao tradicional, à cultura, ao contexto atual e ao indivíduo.

Nesse sentido, as práticas alimentares como práticas sociais influenciadas pelo contexto de desenvolvimento do homem e da sociedade no mundo ocidental, apresentam hoje todo um processo de mudanças influenciado não apenas pelas gerações passadas, pela família e pela escola, mas também por um processo que emerge de novas formas de interação social decorrentes da modernidade, tais como a industrialização, a urbanização e a chamada globalização. Esse processo fez surgir a necessidade de se formular uma base conceitual que dê suporte para a sociedade ocidental efetivar sua alimentação e suas práticas alimentares mediante escolhas que não comprometam a sua saúde e sua qualidade de vida, conforme trata o item a seguir.

#### **4.1.1 Práticas Alimentares Saudáveis**

Diante dos problemas de saúde associados às práticas alimentares que se estabeleceram nas últimas décadas no mundo em decorrência da modernidade, da pós-modernidade e da globalização vem-se desencadeando nas últimas décadas um movimento em diversos países do mundo em prol da promoção de práticas e hábitos alimentares mais saudáveis.

A Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização para a Agricultura e Alimentação das Nações Unidas (FAO) e a Organização Panamericana da Saúde (OPAS) passaram nas últimas décadas, a desenvolver estratégias para a promoção

da alimentação saudável. Os aspectos tratados no debate atual em torno da alimentação saudável assumem como premissas a importância da variedade de alimentos como fonte de nutrientes; o equilíbrio na escolha da ração alimentar baseada nas necessidades individuais; a moderação, pelo controle de alimentos energéticos, principalmente as gorduras (SILVA, 2002).

No Brasil, um estudo desenvolvido por Monteiro *et al.* (2000) a partir de dados de duas pesquisas sobre orçamento familiar (POF) realizadas pelo IBGE (POF – 1988) e (POF- 1996) em áreas metropolitanas, verificou uma mudança no perfil de consumo dos brasileiros. As mudanças que mais se destacaram foram o aumento relativo no consumo de carnes, leite e derivados (excluindo a manteiga) e uma redução no consumo de ovos, leguminosas, raízes e tubérculos essencialmente no centro-sul do país. O estudo observou ainda o aumento no consumo do açúcar refinado e refrigerantes em todas as regiões; uma estabilidade no consumo de cereais e derivados no centro-sul e um leve aumento no norte e nordeste. Os óleos e gorduras tiveram uma queda no seu consumo no centro-sul e se mantiveram nas regiões norte e nordeste.

Outro estudo sobre o consumo alimentar no Brasil considerando o período de 1974/2003, com dados do IBGE-POF, observou um aumento de 400% no consumo de biscoitos e refrigerantes, 300% de aumento do consumo de embutidos e 50% de aumento no consumo de carnes. No entanto verificou uma redução no consumo de feijão (31%), de arroz (23%), de batata (41%), peixe (50%) e ovos (84%). Quanto aos legumes, verduras e frutas destacou que os brasileiros estão consumindo apenas 1/3 do total recomendado que é de 400 gramas por dia (CARREIRO & PASCOAL, 2006).

Lery-Costa *et al.* (2005) analisando a disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil, utilizando como base de dados as POF/IBGE, considerando o período de 1974-2003, observavam como características positivas do padrão alimentar a adequação do teor protéico das dietas e o elevado aporte relativo de proteínas de alto valor biológico em todas as regiões do país e em todas as classes de renda. Como características negativas evidenciaram, assim como as autoras acima, o excesso de consumo de açúcar e insuficiência de frutas e hortaliças na mesa dos brasileiros em todas as regiões. Considerando as áreas metropolitanas do País observaram um declínio no consumo de alimentos básicos, como feijão e arroz e aumento no teor de gorduras saturadas na dieta.

O estudo multicêntrico sobre consumo alimentar, publicado pelo Ministério da Saúde em 1997, demonstrou que em Curitiba, assim como também em Campinas, Goiânia, Ouro Preto e Rio de Janeiro, entre os alimentos fornecedores de energia os mais consumidos estavam o açúcar, o arroz, o óleo, o leite, o pão francês, a farinha de trigo, o macarrão, o feijão, a carne bovina sem osso, a margarina, a laranja, o queijo, a bolacha doce, o fubá de milho, o frango, os refrigerantes, a batata, os ovos e a farinha de mandioca, sendo que em Curitiba destacaram-se alimentos de consumo regional como a banana, os bolos, a maionese, o chocolate e a mandioca (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 1997).

Carreiro & Pascoal (2006) salientam que a oferta de alimentos está cada vez maior, no entanto, cada vez menos nutritiva e com maior participação de gorduras saturadas e produtos químicos. Os alimentos 'in natura' embora ainda disponíveis, competem em desigualdade com alimentos industrializados que, por intermédio de maciças propagandas, promovem a praticidade, o realce do sabor e vem acompanhados por figuras ou brinquedos de super-heróis para atrair as crianças.

Diante do contexto alimentar brasileiro evidenciado pelos estudos apresentados anteriormente, a promoção de hábitos e práticas alimentares mais saudáveis visando reduzir os riscos à saúde e aumentar a qualidade de vida das populações é fundamental. Para isso, por um lado, é necessário que as pessoas tenham acesso a informações sobre alimentação e nutrição e compreensão sobre sua relação com a saúde. Por outro lado, é imprescindível que as instituições tenham conhecimento sobre como as pessoas se alimentam, quais práticas elas adotam no seu cotidiano e como concebem suas práticas, para possibilitar o estabelecimento de ações promotoras considerando os contextos sociais, culturais e econômicos envolvidos.

Dessa forma, as representações e pontos de vistas presente no senso comum contribuem para que a ciência progrida a partir de dificuldades que emergem e se manifestam no cotidiano das pessoas. É fundamental a compreensão do elo entre a ciência e o senso comum para que seja possível contribuir para novos conhecimentos e assim apontar caminhos promissores para os problemas vividos em diferentes contextos sociais (Rios *et al.*, 2007).

Conforme os autores acima, as experiências vivenciadas por cada comunidade e os saberes produzidos, organizados e sistematizados pelas pessoas sobre sua vida e sobre a sociedade contribuem para os questionamentos científicos.

Ao tratar sobre o comportamento alimentar de grupos populacionais Toral & Slater (2007) salientam que uma das maiores barreiras para a prática de mudanças na dieta é a crença de que não há necessidade de alterações nos hábitos alimentares, decorrentes muitas vezes de uma interpretação criada do próprio consumo. Os indivíduos com dietas inadequadas em geral percebem com otimismo os aspectos relacionados a sua alimentação. Segundo essas autoras, um estudo realizado na União Européia verificou que mais de 70% de indivíduos acima de 15 anos de idade relataram não ser necessário mudar seu consumo alimentar, julgando sua alimentação suficientemente saudável. No entanto essas autoras alertam para a reflexão em torno dos reais meios que a população dispõe para avaliar sua própria dieta e se as eventuais mudanças realizadas para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis correspondem às recomendações dos guias alimentares.

Ao longo das últimas décadas em diferentes países, seguindo o movimento para a promoção de uma alimentação mais saudável, tem-se buscado delinear conceitos em torno da alimentação saudável que contemplem o significado social e cultural da alimentação que permeia diferentes populações, bem como que assegurem as necessidades nutricionais dos diferentes grupos populacionais visando dar suporte às ações que fomentam mudanças sócio-ambientais que favoreçam escolhas alimentares mais saudáveis em âmbito individual.

No Brasil, o Ministério da Saúde (2007), após uma série de discussões, define como alimentação saudável um padrão alimentar<sup>16</sup> adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos considerando as diferentes fases do curso da vida, devendo ser a alimentação acessível física e financeiramente, saborosa, variada, colorida, harmônica e segura quanto aos aspectos sanitários. A definição destaca ainda que as práticas alimentares devem ser culturalmente referenciadas e valorizar o consumo de alimentos saudáveis regionais como legumes, verduras e frutas, levando em consideração sempre os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares.

Ao tomar como base as reflexões de Bourdieu (2002) sobre práticas, pode-se considerar que a prática da alimentação saudável a partir de alimentos produzidos sem insumos químicos torna-se um fim em si mesmo, não teleológico, pois ela é

---

<sup>16</sup> Padrão alimentar se refere ao conjunto ou grupo de alimentos feito pelos indivíduos ou por uma dada população ao longo da vida ou por um determinado período de tempo (Garcia, 1999).

benéfica em todo o seu processo, e não apenas para um fim, pois as sementes apropriadas, as técnicas de produção, o vitalismo do produto, a não agressão ao ambiente são benéficas em todo seu percurso. Assim a virtude do plantador ecológico vem antes do fim, da colheita, quando esse exerce a sua autonomia de ser-para-si e escolhe esse caminho ético, bem como do consumidor que ao adquirir o produto passa a se inserir neste mesmo processo.

Diante do contexto que envolve as questões alimentares hoje, as práticas em torno da alimentação saudável têm merecido a atenção e o interesse de inúmeros pesquisadores da área da saúde e das ciências sociais. A preocupação com a educação alimentar tem estimulado diversos estudos e pesquisas em busca da elaboração de instrumentos informativos e educativos que ofereçam suporte para o desenvolvimento de estratégias e ações no sentido de racionalizar as práticas e auxiliar a sociedade na definição de suas escolhas (SILVA, 2002).

Na presente pesquisa, em função da característica do universo de estudo, das impressões que foram adquiridas sobre o campo ao longo da pesquisa exploratória realizada junto com a equipe da Turma VI desse curso de pós-graduação, bem como em função do interesse de realizar uma incursão no campo da pesquisa qualitativa a base teórica adotada para abordar as práticas alimentares neste estudo está fundamentada no conceito de representação social para enfocar as concepções e no conceito de *habitus* permeado pela proposta por Bourdieu (2002), tratada anteriormente no item 4.1, para explicar a prática social em torno da alimentação. Assim na seqüência se faz uma abordagem em torno do conceito de representação social para dar suporte às análises em torno das práticas alimentares.

#### **4.2 O Conceito de Representação e o Estudo das Práticas Alimentares**

O conceito de representação perpassa diferentes correntes de pensamento e campos do conhecimento ao longo da história tais como a filosofia, a sociologia, a antropologia e a psicologia.

Schopenhauer, filósofo alemão, na sua obra *O Mundo Como vontade e Representação*, publicada em 1819, ao tratar do conceito de representação destaca que o sujeito é o formador de sua própria concepção do mundo, e salienta que até ele próprio enquanto sujeito cria uma idéia, interpreta o seu mundo à seu modo quando enfatiza

‘O mundo é a minha representação’. – Esta proposição é uma verdade para todo ser vivo e pensante, embora só no homem chegue a transformar-se em conhecimento abstrato e refletido. A partir do momento em que é capaz de o levar a este estado, pode dizer-se que nasceu nele o espírito filosófico. Possui então a inteira certeza de não conhecer nem um sol nem uma terra, mas apenas olhos que vêem este sol, mãos que tocam esta terra; em uma palavra, ele sabe que o mundo que o cerca existe apenas como representação, na sua relação com um ser que percebe, que é o próprio homem. (Schopenhauer, 2001, p. 9).

Assim Schopenhauer considera que conhecer o mundo é fazer representações de seus fenômenos - objetos apreendidos pelo sujeito. O mundo exterior ao sujeito, a matéria, parece aquilo que é para o sujeito – a representação que ele expressa.

A noção de representação social foi organizada por Moscovici em 1961 a partir da ótica da psicologia social, tomando como base a formulação de Durkheim que em 1898 apresentou pela primeira vez a noção de representação social sob a denominação de ‘representação coletiva’ ao tratar da relação entre a significação, a realidade e sua imagem, visando buscar a identificação dos processos que constituem as produções mentais sociais. Na concepção Durkheimiana, é a sociedade que pensa, assim nem sempre as representações são conscientes do ponto de vista individual (CHARAUDEAU & MANGUENEAU, 2004; ORGANISTA, 2003).

Moscovici (1972) citado por Charaudeua & Mangueneau (2004), considera a função primeira de representação social que é interpretar a realidade que envolve as pessoas, de um lado, mantendo com ela relações de simbolizações e, de outro, atribuindo-lhes significações. Assim as representações sociais recobrem o conjunto de crenças, dos conhecimentos e das opiniões que são produzidas e partilhadas pelos indivíduos de um mesmo grupo, a respeito de um dado objeto social.

Para Wagner (2002) na teoria das representações o fenômeno em foco envolve diferentes tipos de teorias populares, senso comum e saberes cotidianos chamados de representações sociais.

Minayo (2004, p. 158) apresenta o conceito de ‘representações sociais’ como sendo “um termo filosófico que significa a reprodução de uma percepção anterior ou do conteúdo do pensamento e destaca que nas ciências sociais as representações sociais são definidas como categorias de pensamento, de ação e de sentimento que



expressam a realidade, explicam-na, justificando-a ou questionando-a”. Essa autora lembra que o conceito de representação social na sociologia tem sua origem em Durkheim e este é usado no campo sociológico no mesmo sentido de ‘representações coletivas’, denominação Durkheimiana que se refere a categorias de pensamento através das quais determinada sociedade elabora e expressa sua realidade. Mas, no entanto, para Durkheim segundo a autora, essas categorias não são dadas a priori e não são universais na consciência, elas surgem ligadas a fatos sociais e se transformam em si em fatos sociais<sup>17</sup> passíveis de observação e interpretação e se revelam diante da observação como um grupo de fenômenos reais.

Spink (2002) ao propor uma metodologia de análise das representações sociais considera que essas, enquanto formas de conhecimento, devem ser entendidas a partir do contexto que as engendram bem como por meio de sua funcionalidade nas interações sociais do cotidiano. Essa autora, ao tomar como base Jodelet (1989) considera que o campo de estudo da representação social envolve o sujeito e a construção de representação que este sujeito elabora, bem como a expressão desta representação por este sujeito. Assim as representações trazem no seu bojo a interpretação dada pelo sujeito e as simbolizações que a permeia, resultando na representação de determinado objeto a partir de um conhecimento prático.

Ao destacar que as representações sociais são formas de conhecimento prático e que estas orientam as ações do cotidiano, Spink (2002) ressalta que estas estão inseridas de forma mais específica entre as correntes que estudam o conhecimento do senso comum, dando assim legitimidade ao saber do senso comum, por um lado e, por outro, permitindo o questionamento do conhecimento formalizado no âmbito científico. Essa autora enfatiza que ao valorizar o conhecimento do senso comum passa-se a situá-lo enquanto teia de significados capaz de criar efetivamente a realidade social e não apenas de reabilitar o senso comum como forma de conhecimento válido para a ciência.

---

<sup>17</sup> Os fatos sociais são constituídos de crenças, tendências, práticas do grupo tomadas coletivamente, no entanto Durkheim enfatiza que “um pensamento encontrado em todas as consciências particulares, um movimento que todos os indivíduos repetem, não são por isso fatos sociais, pois as formas que os estados coletivos revestem ao se refratar nos indivíduos, são coisas de outra espécie” (Durkheim, 1982, p. 6).

No entanto, ainda segundo Spink (2002) as representações expressam também uma realidade intra-individual, sendo assim, estruturas estruturantes que revelam o poder de criação e de transformação da realidade social. Tendo-se que considerar para seu estudo a articulação de elementos afetivos, mentais, sociais, integrando a cognição, a linguagem e a comunicação às relações sociais que atingem as representações sociais e à realidade material, social e ideativa sobre a qual elas intervêm.

Wagner (2002, p. 149) ao tratar sobre ‘representações sociais’ afirma que o conceito de representação é multifacetado, de modo que a ‘representação social’ de um lado, é concebida como um processo social envolvendo comunicação e discurso por intermédio do qual significados e objetos sociais são construídos e elaborados, e de outro lado, principalmente em pesquisas orientadas empiricamente, as representações sociais são operacionalizadas como estruturas individuais de pensamento, símbolos e afetos distribuídos entre as pessoas em grupos ou sociedades. Esse autor aponta essa versatilidade do conceito para demonstrar que essa dupla visão permite várias interpretações e usos do mesmo, que nem sempre são compatíveis uns com os outros.

No campo da análise do discurso, Marin relaciona a representação social à de interdiscursividade e de dialogismo de Bakhtin e aponta três funções sociais às representações: de “representação coletiva”, que organiza os esquemas de classificação, de ações e de julgamentos, de “exibição” de ser social por meio dos rituais, estilizações de vida e signos simbólicos que os tornam visíveis; de presentificação, que é uma forma de encarnação, em um representante, de uma identidade coletiva. Essa posição acarreta certo número de consequências, tais como:

- considerando que as representações constroem uma organização do real por meio das próprias imagens mentais veiculadas por um discurso, elas estão incluídas no real, são, até mesmo, dadas pelo próprio real. Deste modo, as representações se configuram em discursos sociais que testemunham, alguns, sobre o saber de conhecimento sobre o mundo, outros, sobre um saber de crenças que encerram sistemas de valores dos quais os indivíduos se dotam para julgar essa realidade;
- os discursos sociais, segundo Bourdieu (1979) se configuram ora de maneira explícita “objetivando-se” em signos emblemáticos como bandeiras, pinturas, ícones, palavras ou expressões (no caso dos agricultores como exemplo pode-se citar a

expressão “alimento limpo”, comum entre os grupos), ora de maneira implícita, por alusão (como no discurso publicitário);

- os discursos de conhecimento e de crença desempenham um papel identitário, isto é, constituem a mediação social que permite aos membros de um grupo constituir uma *consciência de si* que parte de uma *identidade coletiva*. (CHARAUDEAU & MANGUENEAU, 2004).

Para pesquisar as representações sociais Wagner (2002) considera que se pode verificar dois usos distintos do conceito de representação que podem ser adotados conforme os interesses explicativos do pesquisador. Um uso está relacionado ao sistema de conhecimento de indivíduos enquanto representativos de grupos específicos; o outro uso está ligado aos atributos das unidades sociais *per se*.

Ao se interessar pelo sistema de conhecimento de indivíduos para representar grupos específicos o pesquisador irá tomar uma amostra de vários indivíduos e verificar os elementos constantes em uma representação. A representação resultante será uma representação protótipo individualmente distribuída de elementos comuns. No segundo caso de possibilidade de uso o pesquisador estará interessado nas características coletivas de uma representação social e buscará avaliar a representação pertencente aos grupos por meio de documentos, análises de mídia, ou sondagens e assim, garantirá que a visão coletiva da representação social resultante contenha não somente opiniões de subgrupos mais ou menos importantes, mas que considere diferentes versões, pontos de vista e profundidade de elaboração de um único e mesmo objeto social em um grupo coletivo mais amplo (WAGNER, 2002).

Para o presente estudo, a primeira forma de uso do conceito de representação apontada pelo autor acima, foi o procedimento mais adequado para atender os objetivos propostos pelo mesmo, tendo em vista que a busca da compreensão sobre as concepções e representações foram analisadas a partir das falas e expressões de um grupo de indivíduos que passou a representar o pensamento do coletivo, no espaço de tempo e no momento histórico em que essa pesquisa foi desenvolvida.

Para a aplicação e interpretação do conceito de representação foi adotada a metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) proposto por Lefèvre & Lefèvre (2005), que consiste em analisar o material verbal coletado extraíndo-se de cada um

dos depoimentos, as idéias centrais e/ou ancoragens e as suas correspondentes expressões-chaves, das quais serão extraídas as semelhanças que irão compor um ou vários discursos-síntese na primeira pessoa do singular. Nesse processo o Sujeito Coletivo se expressa, então, por meio do discurso emitido por um *eu* sintático que, ao mesmo tempo em que sinaliza a presença de um sujeito individual do discurso, expressa uma referência coletiva na medida em que esse *eu* fala pela ou em nome de uma coletividade. Conforme esses autores, o discurso coletivo expressa um sujeito coletivo, que viabiliza um pensamento social.

Minayo (2004, p. 175) lembra que para compreender as representações sociais, principalmente quando se trata da comunicação da vida cotidiana a palavra permite a confrontação de interesses contraditórios e serve como instrumento e como material. Para Bakhtin segundo essa autora, “cada época e cada grupo social têm seu repertório de formas de discurso, determinadas pelas relações de produção e pela estrutura sócio-política”.

Assim, a pesquisa desenvolvida neste estudo esta baseada em entrevistas realizadas em diferentes etapas do mesmo, como pode ser verificado a seguir ao longo da descrição dos procedimentos de pesquisa apresentados no item que segue.

#### **4.3 Procedimentos de Pesquisa**

Esta pesquisa foi desenvolvida a partir de um estudo em torno da concepção sobre práticas alimentares de agricultores ecológicos estabelecidos no município de Rio Branco do Sul/RMC, combinando métodos quantitativos e qualitativos, utilizando uma abordagem exploratória descritiva e analítica sobre as práticas alimentares.

A integração de métodos quantitativos e qualitativos foi pertinente para este estudo em função do seu caráter interdisciplinar, em que foi necessário descrever quantitativamente as variáveis definidas para o estudo, bem como para contemplar o interesse em trabalhar de forma mais aprofundada os conteúdos e o contexto das informações. A pesquisa qualitativa forneceu elementos para ampliar a visão sobre o grupo pesquisado numa perspectiva interna sobre o mesmo (VICTORA, *et. al.* 2000).

Ao considerar as reflexões de Minayo (1992, p. 22) sobre o quantitativo e o qualitativo, esta autora destaca que a diferença entre eles é de natureza, pois enquanto as estatísticas permitem apreender

dos fenômenos apenas a região visível, ecológica, morfológica e concreta, a abordagem qualitativa aprofunda-se no mundo dos significados das ações e relações humanas, um lado não perceptível e não captável em equações, médias e estatísticas.

A população de estudo ficou constituída por 20 famílias de agricultores ecológicos, residentes no município de Rio Branco do Sul pertencente à Região Metropolitana de Curitiba (RMC) – universo e área geográfica definida a partir das atividades das oficinas I e II realizadas pelo grupo de doutorandos que integram a turma VI, conforme já foi mencionado no capítulo 1 desta tese.

#### **4.3.1 Abordagem sobre as práticas alimentares**

Para focar as concepções sobre as práticas alimentares das famílias dos agricultores foram seguidos os passos e adotados os procedimentos de pesquisa como está sendo apresentado na seqüência.

Entre os meses de setembro e outubro de 2006 foi realizado um inquérito, pela pesquisadora, envolvendo as vinte famílias, a partir de um questionário de freqüência alimentar qualitativo (**apêndice 1**) aplicado junto aos componentes familiares que elaboravam a alimentação para a família dos agricultores, visando conhecer o consumo alimentar habitual, com perguntas abertas e fechadas. A lista de alimentos que compõe o questionário foi elaborada com base nos relatos das famílias durante a pesquisa exploratória que ocorreu nos meses de abril e maio de 2006 e que foi desenvolvida com a equipe da turma VI, momento em que se solicitou aos entrevistados a menção dos alimentos produzidos e que utilizavam para o auto-consumo e os produtos alimentícios que costumavam comprar para suprir suas necessidades alimentares. As questões extraídas do **anexo II**, que permitiram obter essas informações foram a 3.5 - de onde se retirou a produção obtida e a produção consumida e a questão 6.19 – que contém nas respostas os produtos que os agricultores compravam fora.

Para proceder a análise dos dados gerados a partir do questionário de freqüência alimentar os alimentos, produtos ou preparações foram classificados em

grupos alimentares tomando como base as diretrizes recomendadas pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (MS/SAS/CGPAN, 2005). Tal procedimento foi adotado visando verificar o consumo habitual dos agricultores conforme o recomendado. Assim os alimentos foram condensados dentro dos seguintes grupos que passaram a ser as **categorias de análise**:

1. cereais e derivados, tubérculos e raízes;
2. frutas e sucos naturais, legumes e verduras;
3. feijões e amendoim;
4. leite e derivados, carnes e ovos;
5. gorduras e açúcares.

Para verificar a forma de acesso aos alimentos consumidos, a lista de alimentos do questionário de frequência alimentar foi relacionada a itens referentes às formas de aquisição dos alimentos. Os itens considerados foram: compra, produz, compra e produz, ganha ou troca e não adquire.

Durante o trabalho de campo, no momento da aplicação do inquérito alimentar foram realizadas entrevistas em profundidade, um roteiro de perguntas elaborado considerando os objetivos traçados para o estudo e previamente testado com dois agricultores ecológicos residentes fora da área geográfica do estudo (**apêndice 2**). Este roteiro contemplou questões semi-estruturadas e abertas e abordou aspectos relativos às práticas alimentares. Foi aplicado junto a todos os componentes que preparavam a alimentação para suas famílias. Todas as entrevistas foram gravadas mediante consentimento dos entrevistados.

Após esta coleta de dados, todas as entrevistas foram transcritas, considerando também as expressões não faladas e sentimentos demonstrados. Em seguida iniciou-se a tabulação dos dados, quando foram relacionadas todas as respostas referentes a cada pergunta, juntamente com as situações não faladas no decorrer das entrevistas. O olhar sobre as respostas em conjunto mostrou a necessidade de voltar a campo e investigar de forma mais específica o conceito de alimentação saudável dos agricultores.

Assim foi formulado o roteiro de perguntas (**apêndice 3**) que foi aplicado envolvendo as três comunidades. Esse momento da investigação não foi realizado com todas as famílias. As entrevistas foram iniciadas em cada comunidade a partir dos componentes que se mostraram mais eloqüentes e que gostaram de falar na

primeira entrevista, na medida em que o conteúdo das respostas foi se repetindo cessaram-se as entrevistas. Ao final, tinham sido realizadas onze entrevistas.

Após esta coleta de dados, todas as entrevistas foram transcritas. Em seguida procedeu-se a tabulação dos dados qualitativos seguindo a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo proposta de Lefèvre & Lefèvre (2005) para a construção das categorias de análise. Desta forma as informações foram agrupadas em tabelas para cada pergunta seguindo os seguintes passos:

- primeiramente foram reunidas todas as respostas referentes a cada pergunta, juntamente com as situações não faladas no decorrer das entrevistas;
- após foram identificadas as expressões chaves (trechos ou pedaços literais do discurso) das idéias centrais contidas em cada resposta;
- em seguida, foram extraídas as idéias centrais que são descrições o mais sintéticas, precisa e fidedigna possíveis do sentido presente nas expressões-chave;
- por fim, foram criadas as categorias de análise, empregadas para estabelecer classificações, são expressões ou palavras capazes de agrupar os elementos, as idéias centrais.

Ao longo de todo o trabalho de campo, desde a pesquisa exploratória realizada junto com a equipe da turma VI, foi adotado um diário de campo onde foram anotadas as situações não previstas, gestos, expressões, falas importantes não gravadas, características percebidas e observadas.

Ao proceder o tratamento analítico a partir das categorias de análise procurou-se estabelecer articulações entre as percepções e expressões não-faladas apresentadas pelos agricultores, os referenciais teóricos e as reflexões suscitadas à pesquisadora tanto no momento da análise como durante todo percurso do trabalho de campo.

Para contextualizar a produção de alimentos e as práticas alimentares, a questão 3.5. do questionário da pesquisa exploratória (**Anexo II**), permitiu proceder à análise da disponibilidade alimentar<sup>18</sup> a partir das informações obtidas sobre a proporção de alimentos produzidos destinada para o consumo. Como os dados contidos nesta questão estavam apresentados com unidades de medidas diversas (quilograma, percentual, sacas, maços<sup>19</sup>, cabeças<sup>20</sup> e outras), procedeu-se a

---

<sup>18</sup> A disponibilidade alimentar é calculada tomando-se o equivalente em calorias do volume total da produção e dividindo-se esse número pela população (CONSEA, 2004)

<sup>19</sup> Feixe amarrado de folhas ou talos de hortaliças, contendo em torno de 300 gramas.

uniformização das unidades em Kilograma de alimento produzido ao ano. Para isso, o procedimento foi ir ao supermercado e pesar as hortaliças que estavam com as quantidades constadas em cabeças e maços. O critério adotado aleatoriamente, foi pesar três unidades de cada hortaliça e calcular a média do peso. Como surgiram muitas dúvidas durante a conversão para esta unidade de medida, voltou-se a campo no mês de janeiro de 2007 para esclarecê-las junto aos agricultores, dúvidas tais como o peso dos animais que produziam para o auto-consumo, como aves, suínos, ovinos, caprinos, coelhos e bovinos. O solicitado aos agricultores foi uma previsão sobre o peso limpo dos animais, bem como sobre a quantidade de banha extraída do abate de suínos.

Após a organização destes dados por questionário (**Apêndice 4**), procedeu-se a transformação das quantidades brutas dos alimentos em calorias e macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios), utilizando-se o *software Diet Win*, bem como a tabela de composição de alimentos elaborada pelo Instituto de Geografia e Estatística (IBGE, 1996) utilizada quando o *software* não tinha o alimento na sua relação. Com as informações geradas foi formulado e calculado o coeficiente de disponibilidade de energia e de macronutrientes para cada uma das famílias por dia, a partir dos alimentos produzidos. O coeficiente foi constituído pela seguinte fórmula:

<b>Coeficiente familiar de disponibilidade nutricional =</b>	Quantidade de cada macronutriente (Kcal e gramas)
	Número de componentes familiares

Após proceder ao cálculo do coeficiente familiar de disponibilidade de nutrientes para cada família (ver apêndice III) os resultados foram utilizados para o cálculo do coeficiente médio de energia e de macronutrientes em kilocalorias (kcal) e em gramas das famílias. Para constituir o denominador foi considerado duas crianças para um adulto, seguindo o método adotado pelo Dieese (1993) para o cálculo da cesta básica nacional. Os resultados foram analisados utilizando-se como parâmetro a recomendação do MS/ANVISA/UNB (2005) para fins de rotulagem dos alimentos, que adota os seguintes valores diários de referência para macronutrientes para uma pessoa/dia:

<sup>20</sup> Denominação que se dá as unidades de hortaliças que apresentam suas folhas firmemente imbricadas, como por exemplo, o repolho.



**Quadro 4: Valores diários de referência para nutrientes, para uma pessoa MS/ANVISA/UNB, 2005**

Valor energético	2000 kcal
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas

Fonte: Manual do MS/ANVISA/UNB.

## CAPÍTULO 5. PRÁTICAS E CONCEPÇÕES EM TORNO DA ALIMENTAÇÃO

Neste capítulo são apresentados os resultados do estudo. Inicia-se com uma análise em torno da disponibilidade alimentar, em seguida apresenta-se uma descrição e análise das práticas alimentares e, por fim, traz-se a análise sobre as concepções em torno da alimentação saudável.

### 5.1 A Disponibilidade Alimentar das Famílias

A forma de aquisição dos alimentos para o consumo das famílias conforme relatado pelos agricultores se dá por meio de compra, da produção própria, ganho de outras famílias da comunidade ou pela troca de alimentos com os vizinhos (Ver Apêndice V).

**Tabela 3: Distribuição absoluta e relativa da forma de aquisição de frutas, sucos naturais, legumes e verduras pelos agricultores ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento/ preparação	Formas de Aquisição**									
	C		P		C/P		G/Tr		N	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Acelga	2	10,0	14	70,0	1	5,0	0	0,0	3	15,0
Alfices	1	5,0	17	85,0	1	5,0	1	5,0	0	15,0
Abóbora	1	5,0	14	70,0	1	5,0	0	0,0	4	20,0
Abobrinha	1	5,0	15	75,0	0	0,0	0	0,0	4	20,0
Alho	3	15,0	15	75,0	0	0,0	0	0,0	2	10,0
Berinjela	0	0,0	8	40,0	0	0,0	1	5,0	11	55,0
Brócolis	1	5,0	18	90,0	1	5,0	1	5,0	1	5,0
Couve	0	0,0	15	75,0	0	0,0	0	0,0	2	10,0
Couve-flor	2	10,0	15	75,0	0	0,0	0	0,0	3	15,0
Chicória	0	0,0	13	65,0	0	0,0	0	0,0	5	25,0
Chuchu	0	0,0	11	55,0	1	5,0	1	5,0	5	25,0
Escarola	1	5,0	13	65,0	0	0,0	1	5,0	7	35,0
Pepino	3	15,0	14	70,0	1	5,0	1	5,0	2	10,0
Repolho	3	15,0	5	25,0	1	5,0	2	10,0	0	0,0
Rúcula	0	0,0	6	30,0	0	0,0	0	0,0	15	75,0
Tomate cereja	2	10,0	9	45,0	0	0,0	1	5,0	11	55,0
Tomate	4	20,0	12	60,0	0	0,0	1	5,0	6	30,0
Pimentão	1	5,0	16	80,0	0	0,0	1	5,0	6	30,0
Vagem	1	5,0	11	55,0	0	0,0	0	0,0	3	15,0
Frutas	8	40,0	11	55,0	0	0,0	0	0,0	1	5,0
Sucos Naturais	5	25,0	18	90,0	2	10,	1	5,0	1	5,0

\* n= 20 famílias

\*\* C=compra C/P= compra ou produz P=produz N=não consome G/Tr= ganha ou troca com os vizinhos

As famílias que compõe este estudo praticam essencialmente a olericultura. Assim os alimentos que possuem pela sua produção e que compram em menor proporção para o auto-consumo são os pertencentes ao grupo de frutas, sucos, legumes e verduras, sendo que neste grupo o que compram mais são geralmente as frutas, como pode ser evidenciado na tabela acima. Durante as entrevistas relataram que as bananas e as maçãs são as frutas que costumam comprar.

Relataram que às vezes compram alguma hortaliça ou verdura fora de época ou que não produzem, tais como o tomate, a couve-flor, o brócoli. Nestes casos, os produtos que compram são convencionais adquiridos em supermercados, ou quando possível, adquirem na associação onde fazem a entrega dos produtos que produzem.

Muitos agricultores também criam animais para o auto-consumo. Os frangos e os suínos são os animais mais comumente produzidos. Alguns produzem também pescado, bovinos, ovelhas, cabritos e coelhos para consumo (Tabela 4). No entanto, sete das famílias pesquisadas não produzem nenhum tipo de animal.

**Tabela 4: Percentual de famílias de agricultores ecológicos que criam animais para o auto-consumo, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

<b>Animais para Auto-Consumo</b>	<b>Famílias Produtoras(*)</b>	
	<b>n</b>	<b>%</b>
Bovinos	02	10,0
Caprinos	01	5,0
Coelhos	01	5,0
Galinhas	12	60,0
Pescado	01	5,0
Suínos	10	50,0

(\*) Número total de famílias= 20.

Dentre os alimentos consumidos pelas famílias os mais comprados são as carnes e derivados, as gorduras e os açúcares e os pertencentes ao grupo dos cereais e derivados, tubérculos e raízes, sendo destes o arroz, a batata inglesa, as bolachas, as massas como o macarrão e o fubá, os mais adquiridos por intermédio de compra (Ver apêndice V).

Do grupo dos feijões e amendoim, o feijão consumido é produzido fundamentalmente para o auto-consumo, não é comercializado pela maioria dos agricultores, apenas às vezes vendem o excedente. No entanto, o que chamou a atenção, é que nem todos produzem o seu feijão, muitos compram este produto.

Sendo o feijão um produto básico, presente na mesa das famílias diariamente era de se esperar que o mesmo fosse produzido para o auto-consumo, já que pelos relatos a região oferece condições de produção. Esse fato é um indicador de que dentre os agricultores que não produzem seu feijão a preocupação é mais comercial, pois está essencialmente voltada para a produção daquilo que as associações solicitam que seja plantado para comercialização. Outro aspecto que pode explicar o não plantio do feijão é a falta de espaço físico nas propriedades para produzi-lo ou, a inexistência de planejamento para a utilização da área física que possuem.

O amendoim é produzido apenas para o consumo doméstico esporádico e é consumido na forma torrada ou direto a partir da extração da casca.

A troca de alimentos entre famílias é comum nas comunidades, no entanto esta troca não se dá no sentido de auxiliar a suprir as necessidades nutricionais das famílias, mas sim no sentido de estabelecer uma política de boa vizinhança e de manter o espírito e do desejo de compartilhar os alimentos que produzem. Dos alimentos que produzem e que foram apontados como fazendo parte do rol de trocas estavam as carnes, a batata doce, a banha e hortaliças.

Em relação à disponibilidade de alimentos, pode-se considerar que com exceção de duas famílias todas as demais apresentaram condições de vida para suprir suas necessidades alimentares. O indicador que demonstrou as dificuldades das duas famílias foi sua matrícula no Programa de Leite do Governo. No entanto, durante o trabalho de campo da pesquisa coletiva esses agricultores mencionaram que sua condição de vida melhorou com a adoção da agricultura ecológica e demonstraram satisfação por isso.

### **5.1.1 A disponibilidade alimentar garantida pela produção**

A disponibilidade domiciliar de alimentos se refere aos alimentos ou produtos alimentares que as famílias possuem para o seu consumo. Assim, é importante lembrar que ao tratar sobre esta disponibilidade, não se deve considerar que tudo o que está disponível será consumido.

A análise da disponibilidade domiciliar de alimentos de todas as 20 famílias foi pautada nos alimentos produzidos para comercialização ou produzidos especificamente para o consumo, considerando os relatos dos agricultores sobre a quantidade de alimentos destinados para o seu auto-consumo.

A disponibilidade alimentar referida a partir da produção foi analisada tomando como parâmetro os valores diários de referência estabelecidos pelo MS/ANVISA/UNB (2005) para fins de rotulagem de alimentos, considerando disponibilidade energética e de macronutrientes, tais como lipídios, proteínas e carboidratos.

**Quadro 5: Coeficiente Familiar Médio de disponibilidade de macronutrientes e de energia a partir da produção, 2006**

<b>COEF. FAMILIAR MÉDIO (C.F.M)</b>	<b>PROTEINAS</b>	<b>CARBOIDRATOS</b>	<b>LIPÍDIOS TOTAIS</b>
Coef. Familiar Médio (em gramas)	94,2 (0,4-279,6)	142,7 (2,15-293,8)	114,0 (0,03-427,8)
Padrão de comparação ANVISA <sup>(*)</sup> (em gramas)	75	300	55
Coef. Familiar Médio (em kcal)	377,0 (1,5-567,4)	563,6 (8,6-1175,4)	1027,9 (0,3-3850,3)
Padrão de comparação ANVISA <sup>(*)</sup> (em kcal)	300	1200	495
<b>Energia Total Média</b>	<b>2133,7 (10,4 - 6318,1)</b>		

(\*) Valores diários de referência de macronutrientes para 2000 kcal/dia/pessoa.

O quadro acima apresenta o coeficiente familiar médio de disponibilidade de macronutrientes e de energia de alimentos produzidos pelos agricultores. Os dados mostrados no quadro 5, são uma estimativa do que há a disposição em termos de energia e de macronutrientes. Assim, a disponibilidade domiciliar média de alimentos das famílias a partir da produção, referida pelos agricultores, foi estimada em 2133,7 kcal por pessoa dia, valor que atingiu o parâmetro de 2000 kcal de referência para um pessoa/dia (Quadro 5). Vale destacar que a ANVISA ressalta a importância de se considerar as necessidades energéticas dos indivíduos de acordo com suas condições específicas.

Lery-Costa (2005) ao analisar a disponibilidade domiciliar média de alimentos no Brasil a partir de dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2002-2003, obteve uma estimativa de 1800 kcal por pessoa por dia, sendo esta disponibilidade próxima de 1700 kcal no meio urbano e de 2400 kcal no meio rural. Dessa forma, observa-se

que a produção de alimentos das famílias analisadas oferece uma disponibilidade domiciliar próxima a da estimada para as famílias do meio rural brasileiro.

Em termos de macronutrientes a disponibilidade alimentar não atingiu o valor de referência da ANVISA de 300g para carboidratos, pois a média alcançada entre as famílias foi de apenas 142,7g. Este aspecto pode ser compreendido pelo fato desses agricultores não produzir a maioria dos cereais, tubérculos e raízes que utilizam na sua alimentação diária (Quadro 5).

No entanto, as médias de proteínas (94,2g) e de lipídeos totais (114,0g) superaram os parâmetros de referência de 75g e de 55g de proteínas e de lipídeos totais, respectivamente (Quadro 5). Estes resultados estão relacionados com a criação de animais para o auto-consumo, fundamentalmente o porco e o frango e a disponibilidade de ovos, leite, queijo e lingüiça.

Do total de famílias estudadas, nove apresentaram seus coeficientes de disponibilidade alimentar abaixo da média geral. As razões que podem ser apontadas para a disponibilidade alimentar abaixo da média para esses agricultores estão relacionadas provavelmente com o fato de algumas famílias produzir e ocupar suas terras e seu tempo fundamentalmente para comercializar e atender o mercado. Algumas delas têm alguns de seus componentes trabalhando em atividades não agrícolas, outras não possuem terra própria levando-as a trabalhar em parceria com vizinhos ou parentes, ficando assim a produção para o seu próprio consumo prejudicada.

No entanto, a análise da disponibilidade alimentar para o auto-consumo a partir da produção com seus coeficientes de disponibilidade alimentar dentro da média geral ou acima, mostra que conciliar a produção para comercializar com a produção para atender as necessidades alimentares é inteiramente viável por meio da prática agrícola ecológica adotada por esses agricultores.

Dentre as famílias que tentam conciliar a produção para comercialização e a produção para o auto-consumo é oportuno destacar um alerta exposto de forma espontânea por uma das agricultoras que destacou que para se obter sucesso econômico e qualidade de vida com a prática agrícola ecológica esta atividade deve em primeira instância “garantir o sustento da família” a partir da própria produção. Na ótica dessa produtora, quanto menos o agricultor gastar comprando alimentos para seu próprio sustento mais ele terá para investir na agricultura e maior

autonomia e mais soberania ele possuirá sobre aquilo que sua família está comendo.

Se você não plantar primeiro para o seu sustento você não sobrevive  
(Entrevistado 19)

Esse relato, além de demonstrar um benefício econômico da produção para o auto-consumo, manifesta uma consciência e preocupação com aquilo que comem. Aqui se percebe que, conforme Giddens (1996) e Castiel (2003), que esses agricultores apresentam um *self* que permite a valorização daquilo que fazem e que produzem, a percepção da possibilidade de alcançar a autonomia para gerenciar sua vida a partir das suas atividades e a compreensão de que sua saúde estará mais garantida a partir da certeza sobre a qualidade daquilo que seu corpo está recebendo. Assim, evidencia-se um *self* reflexivo que se manifesta na escolha da prática agrícola adotada e na busca de uma ética da vida pessoal.

Neste sentido a partir dos dados analisados, é importante destacar que o fato da disponibilidade média de carboidratos não atingir nem 50% do padrão, demonstra que há uma necessidade de planejar melhor a produção para o auto-consumo para além dos alimentos que produzem para a comercialização, pois como se verifica no Apêndice 5, somente metade das famílias produzem o seu fubá e apenas 60% plantam o seu feijão, produtos que fazem parte da sua mesa cotidianamente.

Ao considerar que a agricultura ecológica se coloca como uma proposta que permite assegurar a sustentabilidade do meio ambiente, do meio social, bem como a segurança alimentar das famílias, os dados revelam a necessidade de estabelecer junto a estes agricultores mecanismos tanto de apoio para o planejamento da produção como também de incentivo para que estabeleçam em conjunto com suas atividades estratégias que permitam levar em conta no cotidiano da produção a garantia do auto-consumo e não apenas a atenção para os anseios das entidades de comercialização, que acabam definindo o que o produtor irá plantar.

### **5.1.2 A aquisição dos alimentos para consumo por meio da compra**

Em geral as famílias realizam suas compras domésticas em supermercados da cidade de Rio Branco do Sul, uma vez ao mês. Relataram que apenas na falta de

algum produto, quando algum componente familiar vai para a cidade de Rio Branco para fazer entrega ou por algum outro motivo, esta pessoa faz a compra do produto que falta, caso haja dinheiro.

As hortaliças e verduras que não produzem são adquiridas por alguns nas associações onde comercializam os seus produtos.

Em três famílias onde o dinheiro da aposentadoria de um dos membros é necessário para a compra de alimentos, foi relatado que a data da compra coincide com o recebimento deste dinheiro, nas demais famílias o período mensal de compra é variável.

Entre os agricultores que possuem carro próprio ou um meio de transporte de uso comum entre famílias disseram que as compras do mês são realizadas pelo marido e a esposa, ou pelo conjunto da família quando tem filhos. Entre os agricultores que não possuem veículo próprio, normalmente é o marido o responsável pelas compras, mas a lista sobre o necessário para ser comprado é tarefa da mulher, embora tanto as crianças quanto o marido tenham espaço para emitir sua opinião sobre os produtos a serem comprados, segundo as entrevistadas. As crianças sugerindo e expondo as vontades e o marido tendo o cuidado para comprar o necessário e muitas vezes com senso crítico sobre o que é saudável e o que não é.

Em relação a preocupação com o saudável percebe-se aqui o desenvolvimento do senso crítico sobre as escolhas daquilo o que irão comer, demonstrando uma consciência reflexiva sobre os produtos que estão disponíveis para comprar.

**Tabela 5: Aspectos considerados no momento da Compra dos alimentos para o consumo pelas famílias dos agricultores<sup>(\*)</sup> ecológicos Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

<b>Aspectos Considerados</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Preço do produto	20	100,0
Aparência	12	60,0
Qualidade	12	60,0

(\*) Número total de famílias= 20.

Em geral, no momento da compra dos produtos alimentícios os aspectos considerados para a aquisição do produto pelos agricultores foi o preço, a aparência e a qualidade (Tabela 5). Algumas famílias mencionaram a cautela para a compra



de produtos que consideram ‘muito artificiais’ como salgadinhos, maionese pronta, presunto, produtos pré-elaborados como massas, refrigerantes, sucos ou produtos que sabem que possuem muito agrotóxicos como a batata-inglesa, o tomate e o morango, por considerarem que ‘não fazem bem para a saúde’.

Frente ao convívio da sociedade de hoje com uma ampla variedade de possibilidades de escolhas, propiciada pela industrialização e pela ampliação da exposição de alimentos de riscos, Giddens (1996) considera a necessidade dos indivíduos de desenvolver uma autoconsciência, uma identidade individualizada, singularizada e estabilizada. Segundo esse autor, essa individualidade deve se definir de forma reflexiva e destacada do coletivo, ou seja, o indivíduo deve se emancipar do movimento de massa por intermédio do desenvolvimento da autoconsciência para empreender suas escolhas mediante o estabelecimento de uma ética da vida pessoal.

Nesse aspecto, percebe-se entre as famílias uma atenção sobre os alimentos que irão escolher para comprar, buscando conciliar fundamentalmente o preço do produto com o benefício que este trará para sua saúde. Apresentam assim, uma racionalidade prática no momento da escolha permeada pelo senso crítico e pela preocupação com a sua saúde. Manifestam um *habitus* construído não apenas como expressão de um sentido prático incorporado de comprar para saciar a fome e seus desejos, posto em prática de maneira ‘automática’, mas uma memória em ação e construção para auxiliar na efetivação de suas escolhas com discernimento e ética.

### **5.1.3 Alimentos produzidos e processados pelos agricultores**

Para tratar sobre este item foram utilizados dados secundários extraídos da pesquisa conjunta realizada na oficina II da Turma VI do presente programa de pós-graduação.

Verificou-se que o processamento de alimentos não é uma prática corriqueira entre as famílias estudadas, pois apenas metade delas relataram que processam um ou mais produtos, sendo que apenas o mel, o queijo e o molho de tomate eram em parte comercializados, os demais como o vinho, os embutidos, o fubá e as conservas são produzidos essencialmente para o auto-consumo.

O molho de tomate é produzido por duas famílias em parceria, fundamentalmente para a comercialização.

A elaboração de geléias para aproveitar as frutas dos pomares foi mencionada por apenas quatro famílias. As frutas utilizadas no processamento são: a laranja, a goiaba, a pêra, a mexerica, o pêssego, a ameixa e a pokan. Estas são elaboradas para atender o consumo familiar.

As conservas de legumes ou de frutas, como de pêssego ou de pêra, são processadas por cinco famílias e consumidas esporadicamente pelas mesmas ao longo do ano.

O vinho e os embutidos são elaborados por cinco agricultores de origem italiana, para o ano todo, sendo a matéria prima integralmente produzida por eles. “Um dedo de vinho no copo todos os dias sempre faz bem, comenta o nono Sr. Luiz”, ao destacar com orgulho, que o segredo da produção veio com seus descendentes italianos.

O fato do processamento de alimentos não estar incluído nas atividades cotidianas dos agricultores pode estar relacionado a aspectos tais como: a falta de incentivo e interesse das entidades que comprem os produtos dos agricultores, a falta de tempo para se dedicar ao processamento e explorar o mercado para a comercialização e talvez, insuficiência de conhecimento para desenvolver o processamento.

## **5.2 As práticas alimentares das famílias**

Para esta etapa da pesquisa foram abordadas as pessoas que exerciam as atividades de preparar as refeições para suas famílias.

Tinham a idade média de 40,5 anos, sendo que ao todo foram entrevistados um homem e dezoito mulheres.

Embora a pesquisa tenha envolvido os vinte agricultores ecológicos existentes no Município de Rio Branco do Sul, foram considerados dezenove entrevistados devido ao fato de uma das mulheres preparar as refeições para duas famílias, a dela e a dos pais do marido, que residem na mesma casa.

Quanto à escolaridade dos entrevistados, doze apresentaram o ensino fundamental incompleto, três haviam completado o ensino médio e apenas uma relatou ter concluído o nível superior.

Entre as mulheres entrevistadas seis delas disseram dedicar-se somente as atividades domésticas, dez tinham como atividades cotidianas os afazeres do lar e

as atividades agrícolas, uma era do lar e trabalhava como zeladora e merendeira em uma escola, uma era do lar e professora de ensino médio na cidade de Rio Branco do Sul e uma realizava as atividades do lar, auxiliava na agricultura e dava aula na escola de ensino fundamental na comunidade.

O único homem entrevistado se dedicava apenas às atividades domésticas por ser paraplégico. Este problema adquiriu em função da meningite que teve quando criança e assim, sempre ajudou a mãe na arrumação da casa e nas atividades da cozinha. No período das entrevistas era ele quem fazia estas atividades para a família, pois a mãe faleceu.

Ao retomar o conceito de prática alimentar apresentado por Garcia (1997, p. 455) e complementado para este estudo que expressa que essas se referem a “aspectos concretos da alimentação, empiricamente observáveis, envolvendo procedimentos relacionados à preparação dos alimentos, ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada incluindo a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época e a produção do alimento ecológico para o auto-consumo”, vale destacar que os resultados apresentados a seguir, em função da metodologia adotada, permitem uma análise qualitativa sobre o consumo e não quantitativa, pois não foi o intento deste estudo acompanhar a forma como as refeições são preparadas em âmbito domiciliar e nem verificar a ingestão alimentar.

### **5.2.1 O consumo alimentar das famílias**

Segundo Vasconcelos & Costa (2006) o consumo alimentar no sentido econômico é definido como o montante (valor ou a quantidade) de alimentos obtidos. No entanto esses autores ressaltam que esse conceito é restritivo quando se pretende comparar os requerimentos nutricionais com a ingestão nutricional.

Neste estudo a adoção da denominação consumo alimentar não atende nem a definição no sentido econômico e nem no sentido nutricional enfatizado pelos autores acima. A intenção de conhecer o consumo habitual de alimentos neste estudo, a partir do inquérito de frequência alimentar qualitativo foi de verificar a frequência de consumo, as opções para a variação do consumo das famílias dos agricultores em cada grupo alimentar considerado nas diretrizes propostas pelo guia do Ministério da Saúde brasileiro, bem como a proporção entre o consumo de

alimentos comprados e produzidos visando observar a relação entre consumo de alimentos convencionais comprados nos mercados tradicionais da região e alimentos livres de insumos químicos produzidos no cotidiano das famílias. Além disso, ao relacionar o consumo habitual com a composição referida das refeições buscou-se realizar uma análise do número de porções diárias consumidas de cada grupo e verificar sua relação com as recomendações do Ministério da saúde.

O guia alimentar para a população brasileira elaborado pelo Ministério da Saúde (2005, p. 44), o qual será tomado como base para auxiliar na análise do consumo alimentar, considera na sua primeira diretriz que “refeições saudáveis são aquelas preparadas com alimentos variados, com tipos e quantidades adequadas às fases da vida, compondo refeições coloridas e saborosas incluindo alimentos tanto de origem vegetal como animal”.

Desta forma, na sequência estão sendo apresentadas a descrição e a análise do consumo alimentar relatado pelos agricultores, tomando-se como parâmetro para a análise das categorias o Guia Alimentar, que na sua parte 2 traz entre seus tópicos um conjunto de diretrizes com orientações para as pessoas maiores de dois anos de idade, visando à alimentação saudável e à promoção da saúde.

#### **5.2.1.1 Cereais, Tubérculos e Raízes**

Para esta categoria o guia alimentar brasileiro engloba produtos ricos em carboidratos complexos como arroz, milho e trigo, alimentos como pães e massas, preferencialmente integrais, tubérculos e raízes.

A frequência de consumo proposta para contemplar o aporte energético de 45% a 65% da energia total diário é de 6 vezes para este grupo, nas diferentes refeições.

Nesse grupo os alimentos mais consumidos diariamente ou de 2-4 vezes por semana pelas famílias, foram o arroz branco, a batata inglesa, os bolos, as bolachas, o fubá e o pão.

As massas, representadas pelo macarrão em todas as famílias, são consumidas na maioria das famílias uma vez por semana.

Cabe destacar que o arroz é um prato presente na mesa de todas as famílias cotidianamente.

O pão é alternado no decorrer da semana com os bolos e as bolachas, em função da necessidade maior de tempo para sua elaboração, conforme os relatos.

Mesmo assim, parte do pão que consomem é comprada de um padeiro que passa pelas comunidades. Apenas seis famílias disseram que o pão que consomem é totalmente produzido por elas. Certeau *et al.* (2002, p. 133) enfatiza que “o pão é o símbolo das durações da vida e do trabalho [...] ele não é tanto um alimento básico, mas, sobretudo um *símbolo cultural*...”. Neste sentido o processo cultural de fazer o pão nas comunidades rurais se mostra aqui alterado em função da influência das atividades de trabalho exigidas pelas práticas agrícolas das quais as mulheres participam, bem como certamente pela praticidade oferecida pelas outras opções adotadas e pela influência do modo de viver urbano no rural.

**Tabela 6 – Frequência do consumo de cereais, tubérculos, raízes e derivados, agricultores ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento	Frequência do Consumo											
	Nunca		Diário		<1x/mês		1-3x/mês		1x/sem		2-4x/sem	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Arroz	0	0,0	20	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Batata D.**	11	55,0	0	0,0	3	15,0	2	10,0	2	10,0	2	10,0
Batata I.	3	15,0	1	5,0	0	0,0	4	20,0	3	15,0	9	45,0
Beterraba**	1	5,0	2	10,0	2	10,0	5	25,0	4	20,0	6	30,0
Bolos	0	0,0	4	20,0	0	0,0	1	5,0	3	15,0	12	60,0
Bolachas	0	0,0	11	55,0	0	0,0	1	5,0	1	5,0	7	35,0
Cenoura**	5	25,0	3	15,0	2	10,0	2	10,0	1	5,0	7	35,0
Fubá	1	5,0	13	65,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6	30,0
Mandioca**	2	10,0	0	0,0	2	10,0	6	30,0	5	25,0	5	25,0
Massas	1	5,0	2	10,0	0	0,0	2	10,0	8	40,0	7	35,0
Pão	0	0,0	20	100,0	0	0,0	0	0,0	2	10,0	8	40,0

\* n= 20 famílias

\*\* produtos consumidos em geral na época.

O arroz e o trigo que utilizam nas preparações, as bolachas, os pães e o macarrão comprados não são integrais. Este aspecto foi relatado e também observado no lanche oferecido pelas famílias após as entrevistas.

A batata doce é o tubérculo menos consumido, mesmo entre as famílias que relataram produzi-la, a maioria não consome, por que não gosta.

Grande parte dos alimentos consumidos deste grupo como o arroz, a batata inglesa, as bolachas, o fubá e as massas (macarrão) geralmente são comprados pelos agricultores no supermercado, como também o trigo que utilizam para fazer o pão e os bolos. Assim deste grupo alimentar, conforme os relatos, os alimentos que consomem são convencionais.

Em relação à composição das refeições relatadas, observa-se que os alimentos deste grupo alimentar estão presentes de forma alternada, em todas as refeições. O pão está presente no desjejum e no lanche da tarde da maioria dos agricultores. O arroz é consumido diariamente no almoço e no jantar, bem como os tubérculos, raízes, embora estes últimos não sejam de consumo diário. O lanche da tarde é realizado com pão, bolo e bolacha, ou apenas bolo ou bolacha na maioria das vezes. A polenta é um hábito italiano comum na maioria das famílias e é consumida ou no desjejum, no lanche da manhã às vezes naquelas famílias que o fazem e no jantar.

Assim pode-se inferir que os agricultores realizam um consumo diário que corresponde as recomendações propostas esse grupo alimentar. No entanto os tubérculos e raízes apresentaram uma baixa frequência de consumo. Assim, embora a frequência diária esteja contemplada conforme as recomendações, subentendendo-se assim também o aporte de carboidratos, a variação de consumo deste grupo poderia ser maior para evitar a monotonia das fontes de carboidratos, do sabor e das cores nas refeições.

#### **5.2.1.2 Frutas e sucos naturais, legumes e verduras**

Para esta categoria o guia alimentar contempla os produtos alimentares ricos em vitaminas, minerais e fibras.

Para esse grupo é indicado no guia o consumo diário de legumes e verduras de pelo menos 3 vezes ao dia como parte das refeições e 3 vezes ou mais de frutas nas sobremesas e lanches.

Desse grupo alimentar os produtos que tiveram uma frequência maior de consumo diário referido foram o alface, as frutas e os sucos naturais. O alho e a cebola também se destacaram no consumo diário na forma de temperos. Dentre as demais hortaliças o brócolis, a couve-flor, a escarola, o pepino, o repolho e a vagem foram as mais citadas para uma frequência de consumo de 2 a 4 vezes por semana, na época de produção. As famílias que produzem a berinjela e a rúcula visam essencialmente a comercialização, pois mencionaram que quase não as utilizam para o auto-consumo.

Quando indagadas sobre o porquê não consomem a berinjela e a rúcula, as respostas destacaram que “ninguém da família gosta” e/ou por que não sabem preparar. Em relação à berinjela outro comentário manifestado foi “ela é esquisita

prá corta, parece uma borracha” e quanto a rúcula expressaram: “rúcula não tem gosto”. O gosto nessa fala parece estar mais relacionado ao sabor da rúcula que não é atraente para eles.

Certeau *et al.* (2002) destaca que toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores, sabores, formas e consistência. Considera ainda que esta rede é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e , portanto é historicizada. Certeau *et al.* (p. 251 - 252) expõe que

no final das exclusões e das escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biografia de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias.

A falta de afinidade pela berinjela e a rúcula por este grupo revela um forte componente cultural, pois estes alimentos não fazem parte da história da sua origem cultural e social, e, portanto não estão impressos na sua memória. Certeau refere que nos comportamentos alimentares e nas suas variações de pessoa à pessoa, se superpõem histórias e memórias que juntas inspiram hábitos, costumes e preferências.

O fato de produzir a berinjela e a rúcula essencialmente para a comercialização demonstra que a atividade agrícola desenvolvida por estas famílias segue uma demanda comercial e que nem sempre conciliam a produção para a venda com o auto-consumo.

Os sucos naturais de hábito comum são o de limão ou de maracujá quando é época.

Desse grupo alimentar a maioria dos produtos são produzidos nas propriedades, apenas as frutas como a banana e a maçã são convencionais e compradas em supermercados.

**Tabela 7 - Frequência do consumo de frutas e sucos naturais, legumes e verduras, agricultores ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento**	Frequência do Consumo											
	Nunca		Diário		<1x/mês		1-3x/mês		1x/sem		2-4x/sem	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Acelga	4	20,0	1	5,0	5	25,0	2	10,0	4	20,0	4	20,0
Alfaces	0	0,0	16	80,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	4	20,0
Abóbora	6	30,0	2	10,0	3	15,0	6	30,0	3	15,0	0	0,0
Abobrinha	4	20,0	0	0,0	0	0,0	3	15,0	7	35,0	6	30,0
Alho	3	15,0	14	70,0	2	10,0	0	0,0	0	0,0	1	5,0
Berinjela	16	80,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	10,0	2	10,0
Brócolis	2	10,0	1	5,0	1	5,0	2	10,0	4	20,0	8	40,0
Couve	4	20,0	2	10,0	2	10,0	3	15,0	6	30,0	3	15,0
Couve-flor	3	15,0	1	5,0	1	5,0	5	25,0	2	10,0	8	40,0
Chicória	4	20,0	7	35,0	1	5,0	0	0,0	3	15,0	5	25,0
Chuchu	6	30,0	3	15,0	2	10,0	1	5,0	3	15,0	4	20,0
Escarola	7	35,0	2	10,0	0	0,0	1	5,0	2	10,0	8	40,0
Pepino	2	10,0	6	30,0	1	5,0	0	0,0	0	0,0	11	55,0
Repolho	0	0,0	3	15,0	1	5,0	2	10,0	6	30,0	8	40,0
Rúcula	17	85,0	0	0,0	0	0,0	1	5,0	1	5,0	1	5,0
Tomate C.	11	55,0	6	30,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	3	15,0
Tomate	6	30,0	8	40,0	0	0,0	1	5,0	0	0,0	5	25,0
Pimentão	7	35,0	5	25,0	2	10,0	1	5,0	2	10,0	3	15,0
Vagem	3	15,0	2	10,0	0	0,0	0	0,0	1	5,0	14	70,0
Frutas	0	0,0	14	70,0	1	5,0	1	5,0	0	0,0	4	20,0
Sucos	1	5,0	14	70,0	1	5,0	1	5,0	0	0,0	3	15,0

\* n= 20 famílias

\*\*= salsa, cebola e cebolinha são usados quase que diariamente por todos, como tempero.

Em relação à composição das refeições, os produtos deste grupo alimentar foram citados fundamentalmente no almoço e no jantar e representados pelas hortaliças e legumes, sendo que nas famílias onde as entrevistadas enfatizaram que estes alimentos não podem faltar na mesa, disseram que costumam preparar sempre dois a três tipos de saladas cruas e um refogado de legumes, buscando sempre satisfazer os gostos de quem come.

Embora no inquérito de frequência alimentar tenha sido mencionado o consumo diário de frutas e sucos naturais pela maioria dos entrevistados, ao relatar de forma espontânea o que as famílias comem nas refeições as frutas não foram citadas em nenhuma refeição e os sucos foram citados apenas por três entrevistadas no jantar.

Após serem indagados sobre o que suas famílias costumam comer entre as refeições, apenas oito responderam que às vezes comem uma fruta.



Ao verificar o número de produtos que constam na lista dos legumes e hortaliças (18 produtos), desconsiderando o alho e a cebola, observa-se na tabela 4, que apenas oito são os mais consumidos, e dentre estes o pepino, o brócolis, a couve-flor e a vagem são de época. Assim, observa-se uma baixa variação no consumo destes produtos, mesmo sendo produzidos pelos agricultores.

Quanto à composição das refeições verifica-se que provavelmente a frequência diária de consumo de legumes e hortaliças é contemplado pelas famílias, com exceção daquelas onde foi mencionado que nem todos os componentes familiares costumam comer estes alimentos. No entanto, o consumo de frutas provavelmente é suprido apenas na família que mantém uma prática vegetariana onde a entrevistada 10 enfatizou o consumo intenso de frutas ao longo do dia cotidianamente por todos.

### 5.2.1.3 - Feijões e outros alimentos vegetais ricos em proteínas

Nessa categoria estão incluídas as leguminosas como os feijões e as oleaginosas como as castanhas e sementes.

**Tabela 8 - Frequência do Consumo de Feijão e Amendoim, Agricultores Ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento	Frequência do Consumo											
	Nunca		Diário		<1x/ mês		1-3x/ mês		1x/sem		2-4x/sem	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>Amendoim</b>	12	60,0	2	10,0	3	15,0	3	15,0	0	0,0	0	0,0
<b>Feijão</b>	0	0,0	20	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0

\* n= 20 famílias

Desse grupo alimentar o feijão preto e o carioquinha são a leguminosa essencialmente consumida por todas as famílias diariamente. O amendoim também aparece neste grupo, mas com um consumo pouco expressivo, sendo que as famílias que tem um ou outro componente familiar que gosta de amendoim produzem este alimento apenas para consumo doméstico.

As leguminosas como soja, grão de bico, ervilha, lentilha e fava, sugeridas pelo guia alimentar do Ministério da Saúde para promover a variação no consumo desse grupo, não fazem parte do hábito das famílias estudadas, pois não foram mencionadas.

Embora o feijão seja consumido por todas as famílias diariamente nem todas o produzem. Oito das vinte famílias estudadas mencionaram que compram o feijão que consomem, em supermercado, sendo este convencional.

As famílias não apresentaram uma diversidade no consumo de leguminosas. No entanto o consumo de feijão com arroz é praticado no almoço por todas as famílias e em treze das famílias estudadas o feijão também faz parte do cardápio do jantar, seja na sopa, seja combinado com o arroz ou ainda com chicória. Desta forma, como o guia alimentar recomenda um consumo diário de feijão uma vez por dia, algumas famílias o consomem com uma frequência maior do que a recomendada, aspecto esse que pode ser considerado positivo frente às orientações traçadas pelo guia.

#### **5.2.1.4 Leite e derivados, carnes e ovos**

O leite e seus derivados são as principais fontes de cálcio na alimentação. Os tipos e as quantidades desses produtos devem ser desnatados de preferência para os adultos e integrais para crianças, adolescentes e gestantes, conforme o guia alimentar brasileiro.

As carnes, aves, peixes e ovos são fontes de proteína de alto valor biológico e de ferro, principalmente nas vísceras e peixes.

Ao considerar as propriedades nutricionais desses alimentos o guia alimentar recomenda o consumo diário 3 vezes ao dia de leite e derivados e o consumo diário de carnes, peixes ou ovos, 1 vez ao dia.

Do grupo dos laticínios, o leite integral é o principal produto de consumo diário das famílias. A manteiga é usada apenas por seis famílias como ingrediente para bolos. Os demais produtos que apareceram neste grupo foram o queijo, o requeijão e o *yogurt*, sendo que dentre estes apenas o queijo foi destacado por seis famílias como de consumo diário, em função do hábito de comer polenta com queijo ou como fonte protéica por uma família vegetariana.

O leite é comprado por 50% das famílias, das demais oito produzem o leite que consomem e duas relataram que estão inscritas no programa do leite do governo. Das famílias que compram o leite para o consumo apenas duas delas o adquirem em supermercado, uma compra o de pacote e a outra o de caixa. As demais são servidas por um leiteiro ecológico, da comunidade.

**Tabela 9 - Frequência do consumo de leite e derivados, agricultores ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento	Frequência do Consumo											
	Nunca		Diário		<1x/mês		1-3x/mês		1x/sem		2-4x/sem	
	n	%	n	%	n	%	N	%	n	%	n	%
<b>Leite integ.</b>	0	0,0	17	85,0	1	5,0	0	0,0	0	0,0	2	10,0
<b>Manteiga</b>	14	70,0	0	0,0	4	20,0	1	5,0	1	5,0	0	0,0
<b>Queijo</b>	3	15,0	6	30,0	5	25,0	1	5,0	2	10,0	3	15,0
<b>Requeijão</b>	18	90,0	0	0,0	0	0,0	1	5,0	0	0,0	1	5,0
<b>Yogurt</b>	12	60,0	1	5,0	2	10,0	2	10,0	1	5,0	2	10,0

\* n= 20 famílias

Verificou-se nas falas, como se pode observar abaixo, que muitas famílias têm um consumo restrito de leite pela dificuldade de acesso, seja pelo aspecto financeiro, ou seja, pela proximidade de acesso, pois o leiteiro é longe e o supermercado mais ainda:

Quando tem a gente consome, mas é mais para as crianças...  
(Entrevistado 2)

Quando tem a gente toma, quando acaba a gente espera até alguém ir pra Rio Branco ou espera o leiteiro passar.  
(Entrevistado 6)

Nós tomamos mais chá sem leite, o que tem a gente ganha do governo ou compra o em pó para a nenê. (Entrevistado 18)

O leite é consumido com café pela manhã por todas as famílias e no lanche da tarde por sete famílias. Aquelas que não tomam café com leite à tarde tomam o café preto ou optam pelo chá.

O queijo é combinado à polenta no jantar por treze famílias, no entanto apenas seis disseram que o consumo é diário.

Verifica-se pelo exposto que o consumo de leite e derivados provavelmente não atinge a frequência de consumo de 3 vezes ao dia.

As carnes e derivados comumente consumidas pelos agricultores foram a carne bovina e de frango com uma frequência entre 2 a 4 vezes por semana, sendo que o que ocorrem em geral é a alternância do consumo nos dias da semana. A carne suína embora tenha sido mencionada, a frequência de consumo normalmente é mensal.

**Tabela 10 - Frequência do consumo de carnes, derivados ovos, agricultores ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento	Frequência do Consumo											
	Nunca		Diário		<1x/mês		1-3x/ mês		1x/sem		2-4x/sem	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>C. Salgada</b>	15	75,0	0	0,0	1	5,0	3	15,0	0	0,0	1	5,0
<b>C. Porco</b>	2	10,0	0	0,0	4	20,0	5	25,0	4	20,0	5	25,0
<b>C. Vaca</b>	1	5,0	0	0,0	1	5,0	4	20,0	5	25,0	9	45,0
<b>C. Frango</b>	0	0,0	2	10,0	1	5,0	3	15,0	4	20,0	10	50,0
<b>Ovos</b>	0	0,0	5	25,0	0	0,0	2	10,0	3	15,0	10	50,0
<b>Lingüiça</b>	3	15,0	3	15,0	1	5,0	3	15,0	5	25,0	5	25,0
<b>Salsicha</b>	7	35,0	1	5,0	3	15,0	2	10,0	4	20,0	3	15,0

\* n= 20 famílias

O que chamou a atenção neste grupo foi o freqüente consumo de ovos por grande parte das famílias que relataram uma freqüência de 2 a 4 vezes por semana ou consumo diário. Foram mencionados como parte do cardápio do desjejum por nove famílias, do almoço por dez famílias e do jantar combinado com polenta por quatro famílias.

Dos embutidos a lingüiça é comumente usada pelas famílias ou para alternar com o consumo de carnes ou como acompanhamento da polenta.

A carne salgada (carne seca) não é consumida pela grande maioria das famílias. Das que referiram consumir (5 famílias) observou-se que duas não tem geladeira em casa para conservar outros tipos de carnes e a freqüência maior de consumo é mensal.

Das carnes e ovos, parte daquilo que as famílias consomem é produzido, principalmente o frango e os ovos, e parte é comprada em supermercado.

O consumo de carne foi referido no almoço por dezoito famílias e no jantar por cinco famílias, sendo esta geralmente frita ou ensopada.

Verificou-se que o consumo de carnes, ovos e lingüiças é alternado no decorrer da semana. Nas famílias que relataram que não consomem muita carne por que faz mal, esta é substituída pela lingüiça de produção própria.

Considerando os aspectos apresentados acima, pode-se inferir que o consumo diário recomendado é alcançado pelas famílias e em alguns casos que consomem muito ovo pode ocorrer de ultrapassar o recomendado.

### 5.2.1.5 Gorduras, açúcares e sal

As gorduras e os açúcares são fontes de energia e o consumo em grande quantidade deve ser evitado em função do risco de doenças associadas como o diabetes, a obesidade, a hipertensão arterial e as doenças do coração (Ministério da Saúde, 2005).

Assim a recomendação que consta no guia alimentar é de no máximo 1 porção por dia de óleos vegetais, azeite ou margarina sem ácidos graxos trans e não mais de 1 porção do grupo dos açúcares e doces por dia.

Em relação ao sal a recomendação do guia alimentar para a família brasileira é a redução da quantidade de sal nas preparações e evitar o uso do saleiro à mesa, sendo que o consumo deve ser no máximo, 1 colher de chá rasa, por pessoa, distribuídas em todas as preparações consumidas durante ao dia e o sal deve ser iodado e próprio para o consumo humano e não para animais.

**Tabela 11 - Frequência do Consumo de Gorduras, açúcares e sal, Agricultores Ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

Alimento	Frequência do Consumo											
	Nunca		Diário		<1x/mês		1-3x/mês		1x/sem		2-4x/sem	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Banha	8	40,0	7	35,0	1	5,0	0	0,0	2	10,0	2	10,0
Frituras	0	0,0	3	15,0	2	10,0	2	10,0	2	10,0	11	55,0
Margarina	3	15,0	4	20,0	2	10,0	0	0,0	4	20,0	7	35,0
Óleo de Soja	0	0,0	17	85,0	0	0,0	0	0,0	3	15,0	0	0,0
Mel	5	25,0	3	15,0	6	30,0	2	10,0	2	10,0	2	10,0
Geléia/doces	5	25,0	3	15,0	3	15,0	0	0,0	3	15,0	6	30,0
Bolos	0	0,0	4	20,0	0	0,0	1	5,0	3	15,0	12	60,0
Bolachas	0	0,0	11	55,0	0	0,0	1	5,0	1	5,0	7	35,0
Chocolates	8	40,0	2	10,0	4	20,0	1	5,0	2	10,0	2	10,0
Balas/doces	5	25,0	5	25,0	4	20,0	2	10,0	0	0,0	4	20,0
Refri.	5	25,0	0	0,0	1	5,0	4	20,0	8	40,0	2	10,0
Sucos Artif.	9	45,0	1	5,0	3	15,0	0	0,0	3	15,0	4	20,0
Salgadinhos	9	45,0	1	5,0	2	10,0	4	20,0	1	5,0	3	15,0

\* n= 20 famílias

A banha é consumida por mais da metade das famílias, sendo que sete delas referiram um consumo diário. Ao serem indagadas elas relataram que fazem uso tanto para frituras como para temperar as preparações, com exceção das saladas para as quais usam como tempero o óleo de soja. Justificaram o uso

espontaneamente, destacando que a banha é um produto que elas mesmas produzem sabendo assim a procedência. Como não utilizam grande quantidade de cada vez não consideram que possa fazer mal para a saúde. No entanto, oito famílias disseram que não costumam utilizar banha para preparar suas refeições, apenas adotam o óleo de soja.

A presença das frituras nas refeições das famílias, mais frequentemente mencionadas foi de 2 a 4 vezes por semana, sendo que disseram consumi-las diariamente.

O uso do óleo de soja foi referido pela maioria das famílias, sendo este utilizado tanto para temperar as saladas como para frituras.

Dentre os doces, o mel e as geléias são pouco consumidos, bem como os chocolates, sucos artificiais, balas e os salgadinhos. No entanto os refrigerantes são comumente consumidos uma vez por semana (aos domingos).

Verifica-se que os produtos industrializados que constam neste grupo, tidos como fornecedores de calorias vazias, em geral são pouco consumidos pelas famílias.

Quanto ao sal, neste estudo, não se teve a pretensão de analisar quantitativamente o consumo deste na família, mas o que se pôde observar a partir do inquérito referente às práticas alimentares que, ao serem indagados sobre as preocupações no momento de preparar as refeições alguns entrevistados em demonstraram preocupação na moderação do uso do sal nas preparações e não tem o hábito de colocar o saleiro à mesa durante as refeições. O sal utilizado é iodado e próprio para o consumo humano, aspecto que foi verificado quando mostraram os alimentos armazenados nos armários.

Dos produtos que constam neste grupo, com exceção da banha, do mel e das geléias, que em parte são produzidos e em parte são comprados, os demais itens são comprados.

Conforme foi relatado nas entrevistas as preparações fritas fazem parte do cotidiano das famílias, aspecto que não atende ao recomendado, bem como o uso da banha que tem sido considerado impróprio na literatura em função da alta concentração dos ácidos graxos trans que apresenta.

### 5.2.2 Preocupações em relação ao que comem

Com exceção da comunidade do Capirú dos Epifâneo, onde alguns descendentes de caboclos relataram que a família não se preocupa com relação ao que come todas as demais expressaram os principais aspectos que consideram importantes e preocupantes quando o assunto é sua alimentação.

Os comentários que surgiram nesta questão daqueles que não se preocupam foram:

Não, a gente come o que tem...  
(Entrevistado 1)

Aqui em casa a gente come mais pelo gosto. Até as verduras não são muito do gosto de todos, somente o pai que costuma comer mais. (Entrevistado 4)

As preocupações mais comuns em relação ao que comem estavam relacionadas com a higiene e a variedade, a moderação no uso da gordura em função do colesterol, em evitar o tomate que é muito ácido e o comprado contém muito agrotóxico, com a utilização de alimentos industrializados como pizzas, *hamburger* e refrigerantes, com o cuidado para não comer em demasia, bem como em comer mais o que produzem, pois assim sabem que o que estão comendo é 'limpo', como podemos verificar em algumas falas:

para não enjoar e inventar coisas Sim, com a higiene nas preparações, não repetir muito as preparações novas.  
(Entrevistado 5)

Sim, tudo é moderado, sempre pensando na saúde, com o colesterol. (Entrevistado 6)

Sim, evitamos ao máximo o refrigerante e de comer frango comprado por causa dos hormônios (Entrevistado 19)

Sim, a gente se preocupa em comer o que produzimos porque assim sabemos o que estamos comendo - sabemos que é "limpo".  
(Entrevistado 14)

### 5.2.3 As Refeições

Entre as famílias estudadas o culinário é um espaço ocupado e desenvolvido pela mulher, embora não de forma exclusiva. Em 50% das famílias os homens ajudam, realizando algumas preparações às vezes, e quando as mulheres saem ou

não podem, os homens cozinham parte ou toda a refeição. Em uma das famílias, como a mãe faleceu durante o período do estudo, as atividades domésticas e culinárias passaram a ser realizadas por um filho com paralisia de membros inferiores que já ajudava a mãe quando está estava viva, pois a família é agora composta só por homens.

Nas famílias onde o culinário é uma atividade essencialmente da mulher, por tradição, os motivos apresentados para esse contexto foram por que a mulher fica mais em casa do que o homem, ou por que não pode mais trabalhar na roça devido a problemas de saúde (coluna, artrose), ou ainda por que tem que ficar com as crianças, ou por que é visto como uma atividade essencialmente feminina. Em algumas falas percebeu-se que as próprias mulheres consideram o espaço culinário como sendo exclusivo da mulher, ao dizer:

As mulheres fazem, os homens não precisam...  
(Entrevistado 14)

Faço por que eu sou a dona da casa, mesmo trabalhando na roça também.  
(Entrevistado 7)

No entanto, ao pensar sobre a questão do “cozinhar” algumas demonstraram que preferem ou prefeririam fazer mais o trabalho fora de casa, estar na roça, pois cozinhar enjoa, tem que ser feito todos os dias.

Na pergunta sobre a afinidade de quem cozinha com as práticas culinárias obteve-se apenas duas respostas que ressaltaram que não gostam de cozinhar, uma justificando que “agora enjoou”, cozinha há muitos anos e a outra disse que faz por que precisa, não tem outra pessoa que possa fazer. A maioria respondeu que gosta, sendo que uma destacou que cozinha com prazer.

O fogão à lenha está presente na cozinha de todos os agricultores e as refeições são predominantemente elaboradas nele, embora algumas também possuam o fogão à gás.

As preparações que fazem no dia-a-dia são em geral, simples e rápidas. Esse fato ocorre, segundo elas, em função da falta de tempo para preparar as refeições. Aspecto que se expressa bem na fala de uma entrevistada: “às vezes faço o almoço tão rápido e automático que nem penso”. Apenas aquelas mulheres que não participam das atividades agrícolas relataram que não se importam em fazer



preparações mais elaboradas e demoradas. Entre as demais algumas disseram que aos domingos procuram fazer pratos diferentes e que às vezes demoram mais, como a maionese, torta salgada, arroz de forno e outros. No entanto, entre as famílias de descendência cabocla percebeu-se nas falas que não tem uma diferenciação acentuada entre a comida da semana e a comida dos domingos.

### 5.2.3.1 Cuidados e preocupações no momento de cozinhar

Os cuidados e preocupações que disseram manter durante o momento da elaboração das refeições estavam relacionados ao sabor e aos temperos, a satisfação do gosto de quem irá saborear as preparações, à higiene, ao tempo para fazer as preparações, à temperatura, a quantidade necessária, a apresentação e ao planejamento das refeições, como pode ser evidenciado no quadro 6 abaixo:

**Quadro 6 - Cuidados e preocupações no momento de cozinhar segundo diferentes categorias de análise**

SUBCATEGORIAS	CUIDADOS E PREOCUPAÇÕES
<b>Sabor e Tempero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- não queimar as preparações</li> <li>- usar pouca gordura</li> <li>- moderar no sal (mais destacada)</li> <li>- moderar no açúcar</li> <li>- deixar a comida saborosa</li> <li>- não errar no tempero</li> <li>- deixar o caldo do feijão grosso</li> </ul>
<b>Higiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lavar bem os alimentos que precisam ser lavados</li> <li>- manter limpo o local onde está sendo preparada a comida</li> </ul>
<b>Com os Gostos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fazer pratos que todos gostem</li> <li>- ter verduras junto com as refeições</li> </ul>
<b>Tempo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fazer a comida perto da hora de comer para ficar fresca</li> <li>- estar com a comida pronta no horário das refeições</li> <li>- não tomar muito tempo fazendo comida</li> </ul>
<b>Temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- deixar a comida quente para a hora de comer</li> </ul>
<b>Quantidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fazer na medida certa</li> <li>- evitar sobras</li> </ul>
<b>Variedade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- variar as preparações para não enjoar</li> <li>- combinar as preparações</li> <li>- inovar receitas</li> <li>- preparar sempre pelo menos 2 a 3 tipos de saladas</li> </ul>
<b>Apresentação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- deixar a alimentação colorida</li> </ul>
<b>Planejamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pensar no que tem para fazer no dia</li> <li>- pensar nas preparações para o dia</li> </ul>

- **Número e Horários das Refeições**

A maioria das famílias como pode se evidenciar na tabela abaixo, costuma realizar quatro refeições ao dia. Apenas as famílias que residem na Campina dos Pintos – Pinhal relataram fazer cinco refeições, sendo que estas famílias possuem laços estreitos de parentesco e são de origem italiana.

**Tabela 12 - Frequência do número de refeições diárias realizadas pelas famílias dos agricultores ecológicos, conforme o local de moradia, Rio Branco do Sul/RMC, 2006**

LOCALIDADE	Nº DE REFEIÇÕES							
	3		4		5		TOTAL	
	n	%	n	%	N	%	n	%
1. Capirú dos Epifâneo	2	40,0	3	60,0	0	0,0	5	25,0
2. Campina dos Pintos	0	0,0	7	58,3	5	41,7	12	60,0
4. Capirú do Boa Vista	0	0,0	3	100,0	0	0,0	3	15,0
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>10,0</b>	<b>13</b>	<b>65,0</b>	<b>5</b>	<b>25,0</b>	<b>20</b>	<b>100,0</b>

A média dos horários do desjejum ficou entre 7:00 e 8:00h nas comunidades. Esse horário não segue o horário do despertar, pois algumas famílias que tem animais como porco, galinha e outros ou que tem vaca leiteira para ordenhar mantêm o hábito de “lidar com os animais primeiro” para depois tomar o café da manhã. Nessas famílias, das quais duas residem na comunidade do Capirú dos Epifâneos e quatro na comunidade Campina dos Pintos, o horário de acordar está entre 5:00h-6:30h. Nas demais famílias o desjejum é realizado logo após o despertar.

Os agricultores que residem na Campina dos Pintos, descendentes de italianos, são os únicos que apresentam o hábito de realizar um lanche às 10:00h quando é possível, isto é, quando não estão desenvolvendo as atividades agrícolas muito longe de casa. O lanche neste horário é geralmente biscoito ou pão ou polenta com queijo/lingüiça ou *crusti*<sup>21</sup>.

<sup>21</sup> O *Crusti* é a denominação italiana à preparação que no Brasil se chama de ‘cueca virada’ ou ‘bolinho da graxa’. A receita do *crusti* elaborado pelas famílias é a seguinte: 50g de fermento, 100 ml de leite morno, 500g de farinha, 3 ovos inteiros, 100g de açúcar, 50g de banha ou margarina, uma pitada de sal. Modo de fazer: Misture a farinha, os ovos, o açúcar, a gordura, o sal e por último o fermento diluído no leite. Deixe a massa descansar por mais ou menos 30 minutos. Amasse novamente a massa e corte-a em retângulos com um corte

O horário de almoço das famílias em geral ocorre entre 11:30 e 12:30h, pois nas famílias com crianças em idade escolar, as crianças que freqüentam a escola no período da tarde almoçam antes dos demais componentes da família e nas famílias com crianças que vão à escola pela manhã as mesmas chegam atrasadas, fazendo seu almoço após o horário dos demais familiares.

O horário do lanche da tarde e do jantar coincide entre as comunidades, com exceção do Capirú do Boa Vista onde o jantar é realizado mais cedo do que o das demais.

De forma geral, as famílias não possuem o hábito de comer alguma coisa antes de dormir, ficando assim um intervalo de jejum em torno de onze horas entre o jantar e o desjejum do dia seguinte.

### • O momento das refeições

Em geral, os agricultores fazem suas refeições em casa, não tem o hábito de levar a comida para a roça. Apenas as famílias que fazem a entrega dos seus produtos relataram que as vezes almoçam na cidade de Rio Branco em um restaurante *self service*. Comentaram que preferem o restaurante *self service* por que este oferece mais variedades e opções de escolha.

A cozinha, a sala onde se encontra a televisão ou o quarto são os espaços físicos da casa onde as famílias costumam realizar suas refeições.

Entre as famílias que mencionaram realizar suas refeições na cozinha nem todas mantêm o hábito de sentar à mesa, pois as mesas que possuem não oferecem espaço para todos se acomodarem. Assim os indivíduos destas famílias fazem suas refeições nos mesmos horários, mas cada um faz seu prato no fogão e come com ele na mão sentado em algum lugar da cozinha ou do quarto. Tais famílias não possuem televisão.

Apenas em seis famílias as refeições são realizadas com a mesa posta, nas demais as preparações ficam nas panelas, no fogão à lenha, onde cada um se serve e se senta à mesa ou na frente da televisão com o prato na mão. Esta prática ocorre em função do fato das preparações permanecerem quentes ao ficar na panela sobre

---

ao meio para virar e deixe descansar mais uns minutos. Depois frite na gordura quente. Em geral usa-se passar cada unidade no açúcar com canela depois da fritura, no entanto as famílias dos agricultores o consomem sem açúcar com canela.

o fogão à lenha e por dispensar o trabalho de colocar a comida em recipientes apropriados para colocá-la à mesa.

Percebeu-se que nas famílias com o hábito de se alimentar na cozinha, reunida com a mesa posta ou não, isso ocorre por tradição ou por que as refeições são vistas como um momento para o aconchego familiar do indivíduo e para a reunião da família, pois comentaram que durante as refeições desligam a televisão. Na família que relatou ter mudado as práticas alimentares em função da filosofia bioenergética<sup>22</sup> destacou “antes não era assim, cada um fazia seu prato para sentar na frente da televisão” (Entrevistado 11).

Em uma família apenas foi mencionado que durante as refeições a televisão que fica na cozinha é desligada para ouvir as notícias do rádio no decorrer das refeições, quando todos se reúnem com a mesa posta.

Em doze famílias os horários das refeições coincidem entre os seus componentes, nas demais a influência de variáveis independentes como: escola dos filhos, comercialização dos produtos, condições materiais e a televisão são fatores intervenientes na reunião familiar para as refeições.

### ● A composição das refeições

A intenção em perguntar para as famílias o que comem normalmente nas refeições, foi de verificar como os alimentos contidos na lista do questionário de frequência alimentar são combinados no cotidiano e em quais preparações eles estão incluídos.

Nesse sentido, a partir do quadro 7 que segue se pode evidenciar as principais refeições praticadas pelas famílias, bem como a sua composição.

O desjejum é realizado por todas as famílias. Como nem sempre tem leite, muitas vezes as famílias tomam café preto ou chá. O consumo de pão é alternado com o bolo, “bolinho da graxa” ou também denominado de *crusti* pelos italianos e as bolachas, embora o pão seja o mais consumido. Em algumas famílias, a polenta combinada com queijo, ovos ou lingüiça e a farofa de ovos ou apenas o ovo cozido ou frito entram como parte do café da manhã.

---

<sup>22</sup> Seguem os princípios Antroposóficos, segundo a família.

A margarina não é um produto obrigatório na mesa do desjejum, muitos falaram que a utilizam “às vezes” e o hábito de comer o pão sem nada foi mencionado em algumas famílias.

**Quadro 7: Relação dos alimentos ou grupos alimentares consumidos nas refeições principais das famílias dos agricultores ecológicos.**

<b>Desjejum</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche da Tarde</b>	<b>Jantar</b>
- Café com leite, café preto ou chá	- Feijão com arroz	- Café/café com leite / chá	- Sopa legumes/feijão
- Pão sem nada, com margarina, ou mel, doces, queijo	- Carnes fritas, cozidas/ linguiça	- Pão: sem nada/doce/margarina/salame	- Polenta cozida com queijo/molho ou linguiça
- Bolo ou bolinho frito - “Crusty”	- Ovos	- Bolo	- Feijão com arroz/macarrão/chicória
- Bolacha	- Batata frita ou cozida/mandioca	- Bolacha	- Carnes ou ovos
- Polenta: cozida ou com queijo, ovos ou linguiça	- Macarrão/polenta	- Bolo ou bolinho frito - “Crusty”	- Macarrão
- Farofa de ovos, ovos cozidos ou fritos	- Hortaliças refogadas		- Saladas cruas
	- Saladas cruas		- Sucos
			- Lanches

No almoço o feijão com arroz é uma combinação sempre presente na mesa de todas as famílias. As carnes fritas ou cozidas e servidas com molho são alternadas durante a semana com a linguiça ou com os ovos. A batata frita/cozida, a mandioca na época, o macarrão e a polenta foram às opções de acompanhamentos citadas. As hortaliças refogadas foram destacadas apenas por oito entrevistadas. As saladas cruas são componentes da mesa de todas as famílias diariamente, mas como relataram, nem todos os componentes da família gostam de consumi-las.

No lanche da tarde, muitas entrevistadas disseram que “é igual ao café da manhã”. No entanto quando solicitado para relacionar o que comem, deixaram de apontar a polenta e os ovos. Um aspecto que chamou a atenção foi o freqüente consumo de bolo ou bolinho no decorrer da semana. Os bolos que fazem são sem recheio e geralmente sem cobertura.

No jantar muitos disseram que comem o que sobrou do almoço, ou fazem uma sopa de legumes ou de feijão. As carnes são menos consumidas no jantar comparado ao almoço, bem como os ovos. O acompanhamento destacado foi o

macarrão, e as saladas cruas foram citadas apenas por dez famílias. Os sucos são consumidos de forma esporádica e o hábito de comer lanches (pão, cachorro-chente) foi lembrado apenas por três famílias.

Ao serem indagados se o que comem nas refeições e os horários das mesmas sempre foram assim, todos responderam que sim, com exceção de uma entrevistada que destacou que a alimentação da família mudou muito há oito anos, após ter adquirido toxoplasmose (que acabou passando para o marido, por ser esta uma doença sexualmente transmissível). Este fato levou a família a adotar uma alimentação baseada na filosofia bioenergética, segundo ela, que apreenderam com um padre do Mato Grosso que vinha à Curitiba para dar palestras e atender pessoas com problemas de saúde.

Quando perguntados sobre o que não pode faltar na mesa da família, cinco respondentes disseram que não tem nenhum produto indispensável, e entre os demais (15 entrevistados) o feijão com arroz, com chicória ou o feijão sem acompanhamento obtiveram 46,2% das respostas, seguidos pelas saladas e frutas para 23,1% das respostas e a polenta com lingüiça ou queijo com 19,2% (Tabela 13).

**Tabela 13 - Frequência percentual das respostas para o que não pode faltar na mesa das famílias dos agricultores ecológicos /Rio Branco do Sul/RMC,2006**

O que não pode faltar na mesa	PERCENTUAL	
	n	%
1. Feijão com arroz/ com chicória/ o feijão	12	46,2
2. Saladas e frutas	06	23,1
3. Polenta com lingüiça ou queijo	05	19,2
4. Outros	03	11,5
<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>100,0</b>

**\* Frequência considerada pelo número de respostas**

Os pratos especiais, comumente preparados em festas ou aos domingos, mais freqüentes foram a maionese, a carne assada ou o churrasco, o arroz com frango, o macarrão com molho, o pastel, gelatina/pudim/*mousse* de maracujá, o cachorro-quente e o feijão com arroz que em muitas famílias não pode faltar nem nas festas e nem aos domingos. Percebeu-se nesta pergunta certa expressão de surpresa, pois no momento da resposta muitos não sabiam o que responder, pensavam para dar uma resposta e em quatro famílias do Capiirú dos Epifâneo

percebeu-se que a presença de pratos que consideram especiais é muito raro. Uma entrevistada até destacou

A alimentação é sempre igual. No domingo é feijão e arroz também (Entrevistado 3).

Os pratos especiais que apareceram com menor destaque foram: torta de legumes, bolo com cobertura, pipoca, macarrão com brócolis no forno com queijo, sopa de bucho<sup>23</sup>, lasanha, inhoque e batata no forno com queijo.

Como muitas famílias são de descendência italiana o que se esperava era que a lasanha, o risoto e a macarronada fossem preparações comuns nas suas mesas ou pratos especiais, o que não ocorre, sendo neste sentido a polenta apenas cozida ou combinada com queijo, ou lingüiça, ou ovo o prato de tradição.

Outro aspecto que chamou a atenção foi à ausência do hábito de comer sobremesa. Os pudins, a gelatina e o *mousse* são preparados às vezes nas famílias que tem crianças, quando alguns adultos aproveitam para degustá-las também.

As tomadas alimentares fora das grandes refeições não foram enfatizadas pelas famílias, e quando indagadas de forma indutiva em geral relataram que não tem este hábito. Apenas nas famílias com crianças ou adolescentes foi destacado que estes comem bolachas, frutas, bolos e doces entre as refeições.

### 5.3 - Concepções Sobre Alimentação Saudável

Para esta abordagem a indagação junto aos componentes familiares que preparavam a alimentação para suas famílias foi *o que entendem sobre as palavras “alimentação saudável”*.

Os aspectos que predominaram sobre essa questão nas falas estavam centrados fundamentalmente na necessidade de consumir frutas e verduras somadas ao básico feijão, arroz e carne; evitar o consumo de alimentos ricos em gorduras e alimentos que contém produtos químicos, seja esses acrescidos ao alimento no momento do plantio ou durante o processamento do mesmo e, moderar na utilização do sal e temperos comprados.

---

<sup>23</sup> Sopa que utiliza como ingrediente o estômago de boi. O termo ‘bucha’ é a denominação popular que denota estômago de boi.

ah, eu acho que saudável é a gente comer bastante verdura, né...principalmente essa que a gente planta aqui que é orgânica, que não tem veneno né. Eu acho que é isso, né...Não muita gordura, não muito um produto assim...enlatado essas coisa assim, né. Eu acho que é isso, né...porque tem muito conservante, esses produto assim, né...Eu acho que a gente evitando esses produto, é mais saudável, né. (...)

(Entrevistado 15)

Nesse sentido, podem-se identificar duas categorias marcantes expressas nas falas: o “veneno” que a planta recebe e que passa para o alimento quando esse é produzido na forma convencional e o “veneno” introduzido no alimento no momento do processamento seja por meio dos conservantes ou dos temperos químicos industrializados.

A família da entrevistada da qual foi tomada a fala para representar o coletivo de onde as categorias foram extraídas, é de origem italiana. Como tal, a família mantém a tradição trazida pelos italianos que migraram para o Brasil de trabalhar em conjunto a terra. Assim nesta família, a figura central é o pai do ex-marido que divide as terras com os filhos, dos quais três são casados e moram nas terras em casas próprias, próximos uns dos outros, um é falecido e um é solteiro e ainda mora com os pais. O filho falecido teve morte por acidente físico no trabalho, era o marido desta entrevistada. Foi esse filho que por primeiro defendeu a idéia de adotar a agricultura ecológica, por influência de vizinhos. No entanto, no início os demais irmãos e o pai não concordavam muito com a idéia mesmo convivendo com o risco de adquirir problemas de saúde em função do uso de agrotóxicos, pois achavam que não iriam conseguir produzir tanto quanto como no manejo convencional. Após a morte do irmão, os demais adotaram a idéia e hoje se sentem convictos ao dizer que a agricultura ecológica é sustentável para suas famílias e que melhoraram sua condição de vida econômica e de saúde. Dizem os vizinhos que o ingresso definitivo dessas famílias para a produção ecológica se deu em consideração ao irmão que faleceu. Dessa forma são produtores ecológicos há sete anos. No entanto independente da adoção da produção orgânica sempre tomaram como lema familiar que aquilo que precisam para a sua subsistência deve ser suprido ao máximo pela sua própria produção.

Silva (2002) destaca que muitos imigrantes italianos erradicados no Sul do Brasil mantêm a tradição, que trouxeram consigo da Itália, de trabalhar a terra que



lhe pertence em conjunto entre os membros de uma mesma família, tendo o pai como a figura central, que ao morrer, tem seu papel substituído pelo filho mais velho.

Entre as famílias italianas estudadas é interessante evidenciar o espírito de união, de apoio intra-familiar e de respeito mútuo mantido entre si e que expressam através de palavras e gestos. Ao serem indagados sobre a fórmula que utilizam para conviver e trabalhar em conjunto sem conflitos, responderam que o segredo é observar e manter a afinidade e a amizade entre suas esposas. Segundo eles se as mulheres se derem bem, tudo vai bem.

A palavra “veneno” que expressam carrega um significado profundo para o senso comum e para o âmbito científico. Para o senso comum, muitas vezes este termo é usado num sentido figurado como sendo um encanto que atrai ou algo que seduz (HOUAISS, *et. al.*, 2001). Neste sentido, o entrevistado 4 na fala abaixo destaca que muitas vezes as pessoas se sentem atraídas pelo alimento pela sua aparência sem saber que este pode conter muitas substâncias impróprias para a saúde.

...Evitar o veneno também né...porque esse faz mal né...agora...muitas pessoa comem e nem sabem o que tão comendo...pensam tá bonito...a aparência né...e daí se prejudicam e nem sabem...  
(Entrevistado 4)

O entrevistado 4 é de descendência cabocla, tem deficiência física nos membros inferiores atribuída à paralisia infantil que teve na infância. Tem dois irmãos que trabalham com produção ecológica juntamente com o pai. A mãe faleceu em 2006, dizem que por diabetes, e o fato de Gonçalo ter deficiência fez com que ele sempre ficasse em casa ajudando a mãe nas atividades domésticas. É a pessoa que mais estudou da família, fez até segundo grau e gosta muito de ler.

Sob o ponto de vista da toxicologia o termo de uso popular “veneno” é usado para designar a substância química que ao ser introduzido no organismo, quando aplicado em doses relativamente pequenas, produz alterações graves ou a morte. O aspecto mais importante a considerar na definição de uma substância como veneno é relacionar a quantidade ou dosagem a partir da qual o produto se torna perigoso (OGA, 2003; POLISUK & GOLDFELD, 2002).

No âmbito agrícola quando o uso de agrotóxicos é referido pelos agricultores por meio do termo “veneno”, passa a idéia de haver uma compreensão de que se

trata de um produto perigoso, mesmo quando os agricultores não tiveram um ensinamento formal prévio a esse respeito (GOMIDE, 2005).

No entanto, vale destacar que a percepção do “veneno” como um produto perigoso entre agricultores orgânicos e agricultores convencionais no sentido exposto por Gomide (2005) é diferente, ou talvez não tenha a mesma conotação. Nas falas dos agricultores estudados a compreensão e a denúncia de que o alimento que é plantado com algum produto químico passa a conter este produto de risco para a saúde é marcante, como pode ser observado no depoimento do entrevistado 4, referido anteriormente.

Entre os agricultores convencionais a percepção e o reconhecimento do perigo se relacionam com a exposição do agricultor ao veneno no momento da aplicação ou quando ele efetivamente sofre uma intoxicação em função da mesma. Assim, para o agricultor convencional a presença de veneno no alimento que produz e consome, muitas vezes não é uma questão crucial para a saúde dele e nem para a saúde de quem o irá consumir.

Pode-se pensar que a visão dos agricultores convencionais se aproxima da idéia exposta por Hernández & Arnaiz (2005, p. 133) quando afirmam que hoje “o que é bom para comer é o que é bom para vender” ao tratar sobre questões relacionadas à busca por lucratividade pelas indústrias no consumo de carnes pela sociedade estadunidense.

Ao analisar a percepção dos agricultores ecológicos sobre o agrotóxico como “veneno”, observa-se que sua compreensão não leva em consideração a questão da dosagem ou da quantidade do produto venenoso. Dessa forma, parece que os agricultores não reconhecem ou desconhecem que existem dosagens que são consideradas aceitáveis pelas agências reguladoras. Esse aspecto pode estar relacionado com o fato de os mesmos não terem observado como regra a quantidade de produto a ser diluído conforme a área de terra plantada, quando produziam de forma convencional.

A não observância das recomendações contidas nos rótulos das embalagens dos produtos químicos que usam sobre a quantidade de produto a ser utilizada e os cuidados a seguir durante a aplicação do mesmo é comum. Gomide (2005) verificou em estudo realizado no sudeste do Piauí que inexistem conhecimentos técnicos sobre as formas de aplicação e de preparo (dissolução), nem observância sobre os procedimentos apontados nas normas ou nas bulas, desde a venda até o destino

dado ao produto. Como os agricultores do estudo de Gomide na sua maioria não dominavam a leitura, não identificavam e escolhiam o produto pelas indicações, optavam por aquele que acreditavam ser o mais forte, reconhecimento feito pelo cheiro ou até pelo gosto.

Embora a presença do “veneno” não esteja visível no alimento no momento do consumo, parece que o diferencial da sensibilidade e da atenção dos agricultores ecológicos para esta questão está relacionada com a reflexão que construíram a partir da sua experiência prática negativa para a saúde que tiveram pela freqüente aplicação dos agrotóxicos que realizavam quando eram agricultores convencionais.

O fato de os agricultores ecológicos buscarem evitar ao máximo o consumo de alimentos que contém “veneno” acrescido pela ação do homem, leva a pensar que na sua compreensão, em verdade, estes alimentos de certa forma não seriam comestíveis para eles, pois comestível é aquilo que serve para comer, que é bom e faz bem de forma plena, que não confere risco para a saúde, e os produtos químicos que denominam como “veneno” são tóxicos. O termo “comestível” segundo Houaiss, *et. al.* (2001) refere-se ao que é passível, bom ou próprio para ser comido. No latim, segundo esses últimos autores, *comestibilis* significa “o que se pode comer”.

A reflexão em torno do “alimento comestível” e “alimento não comestível” leva para a busca do conceito em torno do termo “alimento”. Uma publicação conjunta da Organização Mundial da Saúde, da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação e da União Internacional de Ciências da Nutrição traduzida e publicada pelo INAN/MS (1984, p.20) define alimento sob o ponto de vista fisiológico, como “material nutritivo introduzido no organismo e que preenche as necessidades de manutenção, crescimento, funcionamento e restauração aos tecidos”; e, sob o ponto de vista comportamental como “material biológico identificado pelo indivíduo ou pelo grupo como sendo próprio para cumprir as funções fisiológicas e geralmente consumidas para esse fim, ou às vezes por motivos sociais ou outros motivos (religiosos, culturais, etc.)”. Woortmann (1978, p.49) verificou que no Brasil o termo alimento recebe sentidos diferentes de uma região para outra. Assim, esse autor observou que em Mossâmedes alimento significa “comida forte”, em Belo Horizonte é “tudo que serve para comer”, no Distrito Federal é conceituado como “elemento combustível dotado de fortidão” e em Itapuá “fortidão” ou “vitamina”.

Na literatura as reflexões em torno do comestível, em geral, abordam o comestível e o não comestível sob a ótica daquilo que é aceito como comestível para uns e não aceito por outros num sentido cultural. Como exemplo pode-se apontar Hernández & Arnaiz (2005) que cita o fato de em algumas culturas asiáticas se comer cachorro, hábito rejeitado pelos europeus por considerar o animal como uma companhia. Este aspecto enfocado pelo autor leva ao questionamento sobre o porquê se come certas substâncias que estão ao alcance das pessoas e por que não se consome tudo que é biologicamente comestível. A resposta certamente está nos múltiplos valores e significados atribuídos aos alimentos no âmbito cultural, social ou religioso, como destaca o conceito publicado pelo INAN/MS (1984) apresentado anteriormente.

No presente estudo o prisma sobre o comestível se direciona a idéia de alimento “limpo” desprovido de substâncias que possam trazer danos para a saúde, alimento puro, natural do qual se usufrui da forma como a natureza oferece o mesmo para manter a natureza do homem. Assim, o alimento com “veneno” na ótica apresentada pelos agricultores não é de certa forma biologicamente comestível, pois ‘suja’ o corpo e provoca doença como destaca Hubert (2000).

Ainda, ao analisar a concepção dos agricultores, o alimento com veneno ao comprometer a saúde humana não assegura a manutenção e o funcionamento das funções fisiológicas, como considera o conceito publicado pelo INAN/MS (1984).

A outra categoria está relacionada à *alimentação leve* associada ao consumo abundante de frutas e verduras e a redução do consumo de gorduras e frituras para prevenir doenças e promover uma vida mais longa.

Dessa forma, percebe-se nos discursos que o consumo de frutas e verduras e de alimentos desprovidos de insumos químicos e agrotóxicos são para os agricultores ecológicos, sinônimos de uma alimentação saudável, acrescida de uma redução do consumo de gorduras e frituras.

Num estudo realizado por Salles (2004), enfocando a alimentação saudável junto a técnicos de enfermagem de um hospital de Florianópolis/SC os temas que se destacaram foram que a alimentação saudável é comer balanceado, é ter horários, é comer carne magra, é comer frutas e verduras, é não comer bobagem, é comer feijão, arroz e carne e é comer com prazer.

O discurso encontrado no estudo de Salles, entre os técnicos de enfermagem é um exemplo do pensamento que permeia a população que reside em áreas

urbanas, idéia construída pela mídia e pelas fontes formais e informais de comunicação. No caso do grupo estudado por esta autora deve-se considerar que o convívio desse grupo em específico com a idéia de saudável no seu local de trabalho deve ter exercido influência sobre sua percepção, tendo em vista que no seu local de trabalho o discurso sobre a saúde e a doença passa pela sua relação com a alimentação e as atitudes que os indivíduos devem adotar no seu cotidiano para levar a cabo a prática de uma alimentação mais saudável.

Cabe destacar que certamente o discurso exposto pelos agricultores sobre os alimentos ecológicos e os alimentos convencionais foi construído também com a contribuição dos grupos de agricultores e de técnicos do movimento agroecológico que os incentivaram para este tipo de produção.

Num estudo desenvolvido por Santos (2006), em Salvador/BA abordando o corpo, o comer e a comida a autora ressalta que no limiar entre as razões e desejos, entre o plano ideal e o possível, os sujeitos foram conduzindo as suas práticas caminhando entre a submissão e a subversão da ordem preconizada para a prática de uma alimentação saudável, baseada na livre escolha e no uso das racionalidades nas suas decisões. Essa autora destaca que nas diretrizes da noção de reeducação alimentar, as mudanças não estão restritas ao controle da fome e do desejo alimentar, mas também a noção do gosto *light*, materializado pela cozinha *light* e pelos seus produtos. O gosto *light* confunde-se com o 'natural' ainda que os produtos *light* subvertam a natureza dos alimentos ao manipular suas composições.

No presente estudo a categoria "alimentação leve" está no discurso dos sujeitos representada pelo consumo de frutas e verduras e pela diminuição das gorduras. Embora esteja em consonância com o discurso encontrado em populações urbanas que se dedicam às atividades de trabalho que exigem mais a dedicação intelectual do que braçal (Serra, 2001), pode-se inferir que aqui ela toma um caráter que vai mais de encontro com o discurso do "alimento natural" representado pelas frutas e verduras "frescas" (porque é dessa forma que eles as consomem), que diminuem o risco para as doenças. Assim a idéia de "alimentação leve" aqui não está na mesma via conceitual dos alimentos *lights*, termo introduzido na modernidade para denotar os alimentos com taxas calóricas mais baixas do que o normalmente encontrado nos alimentos não *lights*.

Lifschitz (1997) ao tratar sobre o natural e as diversas concepções e discursos sociais em torno da alimentação natural, identifica no campo alimentar

quatro saberes sobre o que é considerado um alimento natural, que correspondem a três sujeitos de enunciação, tais como: microgrupos naturalistas, macrobióticos e vegetarianos que têm por característica a partilha sentimental de valores, de idéias e de lugares; os profissionais de saúde; a indústria alimentar e a mídia.

Para os microgrupos segundo o autor acima, os alimentos reconhecidos como naturais remetem-se à própria natureza, nascem da terra e se originam de misturas manuais, do contato da matéria-prima com as mãos. Assim, consideram o produto natural-industrial como simulacro, oriundo de uma segunda natureza, por ter passado por processos fabris, utilizando máquinas, agrotóxicos e força de trabalho.

Para os profissionais de saúde, o natural está inserido no discurso sobre a “boa alimentação” que se caracteriza pela adequação entre propriedades físico-químicas dos alimentos e normas que obedecem a um padrão fisiológico e anatômico.

Para a indústria os produtos naturais respondem à fórmula “sem aditivos químicos”, aspecto ambíguo tendo em vista que a produção em massa do ‘natural’ pode envolver processos químicos.

A mídia, por intermédio da publicidade fornece para a indústria a consistência virtual do natural, buscando anular oposições entre produção industrial e artesanal, insumos químicos e terra, refere o autor acima.

Shils, *et al.* (2003) ao tratar sobre alegações enganosas em torno de alimentos nos Estados Unidos, menciona que a palavra “natural” é utilizada para designar os alimentos que passam por um processamento mínimo e que não contêm aditivos ou preservativos artificiais, o que torna implícito que estas substâncias impõem riscos à saúde.

Com o presente estudo, verifica-se que embora se possa identificar o discurso dos agricultores ecológicos mais com o dos microgrupos, “tribos alimentares” como Lifschitz (1997) os denomina, esses agricultores apresentam o diferencial de valorizar a manutenção da tradição no âmbito dos sabores, de pratos e da elaboração artesanal de acordo com o “fazer” de gerações passadas, mas também se pode reconhecer no seu discurso a atenção sobre os saberes do campo da saúde quanto ao que se refere a “boa alimentação”. Assim percebe-se nesse grupo de agricultores um *habitus* híbrido como denomina Setton (2002), pois na prática cotidiana verifica-se a manutenção de uma memória reificada das gerações passadas conforme o contexto em que vivem hoje e também apresentam uma

postura reflexiva sobre suas ações e práticas que lhes confere flexibilidade em relação as suas escolhas e na compreensão sobre suas limitações, como se pode observar abaixo na fala do entrevistado 15 ao ser indagada se sua família tem uma alimentação saudável:

...(riso) ah, eu acho que as vezes não...porque as vezes eles cobiçam comprar alguma coisa assim...e a gente compra né. Eu acho que não sempre né...(risos)

**Que coisas que eles querem e o que você acha que não é saudável?**

Ah...o que vou dizer...Ah quando a gente não tem a gente compra né, qualquer coisa que seja né...que as vezes até uma verdura que a gente não tem, a gente compra né...(...) que é esses produto assim...que a gente não planta, né...

(Entrevistado 15)

Dessa forma, embora os agricultores coloquem em xeque a comestibilidade dos alimentos plantados de forma convencional e os industrializados, quando não há a sua disposição o alimento ecológico para satisfazer suas necessidades ou os seus desejos, como algumas guloseimas, eles partem para os convencionais, e quando a opção se dá dessa maneira eles consideram que a prática saudável foi rompida.

Ao tomar como parâmetro o conceito de alimentação saudável elaborado pelo Ministério da Saúde no Brasil pode-se dizer que as definições apresentadas pelos sujeitos sociais desse estudo contemplam parcialmente esse conceito nos quesitos relacionados ao cuidado no consumo de gorduras, ao consumo de vegetais e frutas e quanto à segurança alimentar (MINISTÉRIO DA SAÚDE/SAS/CGPAN, 2005).

**Figura 11: Vista da residência de uma família Cabocla, Rio Branco do Sul, 2006.**



**Fonte:** imagem tirada por Jefferson Crispim

Ao serem indagados se *sua família tem uma alimentação saudável*, foram identificadas duas categorias de análise: aqueles que “não consideram” devido a aspectos ligados a falta de dinheiro, a afinidade com o gosto, a disponibilidade para preparar a alimentação, ao hábito e ao prazer; e a categoria “que considera” por manter o controle no decorrer do processo de elaboração e por comer mais frutas e verduras.

Aqueles que não consideram que fazem uma alimentação saudável são em parte descendentes de caboclos, como se auto-denominaram, que vivem em condições econômicas precárias (Figura 11), produzem mais para seu auto-consumo e menos para a comercialização, mas consideram que a agricultura ecológica é um caminho sustentável para eles e ajudou a melhorar suas condições de vida, embora as vezes é necessário trabalhar por dia para outros agricultores vizinhos para complementar a renda. Duas dessas famílias estão inscritas no Programa do Leite e participavam de um projeto de produção orgânica coletiva com mais três outras famílias que também fazem parte do universo deste estudo. Essas famílias destacaram que embora plantem verduras, nem sempre as consomem como deveriam e as frutas compram mais para as crianças, como a banana, e os adultos geralmente apenas comem as da época como a laranja, a mexerica, o caqui e a maçã que eles têm na propriedade.

**Figura 12: Vista da residência de uma família descendentes de Italianos**



**Fonte:** imagem tirada por Jefferson Crispim

As famílias descendentes de italianos enquadrados na categoria que não consideram que fazem uma alimentação saudável, vivem com uma infraestrutura melhor (Figura 12) do que a dos caboclos e relataram que a opção pela agricultura ecológica permite manter sua autonomia, sem a necessidade de trabalhar como



empregado para “os outros”, e oferece sustentabilidade. No entanto como não produzem tudo que precisam para seu consumo, principalmente as frutas e, como as consideram caras para comprar com frequência e em quantidades para que possam consumi-las à vontade, percebem este aspecto como deficitário na sua alimentação. Outros fatores apontados como pouco saudável é o consumo de refrigerante às vezes no final de semana, o uso de temperos prontos, a falta de disposição de preparar a comida leva muitas vezes a ‘fazer qualquer coisa’ sem pensar muito se é saudável ou não.

Ao tratar sobre o contexto do grupo de frutas, verduras e legumes para garantir a segurança alimentar o Ministério da Saúde considera que o custo desses alimentos é alto, o que dificulta o acesso da população a este grupo alimentar. Destaca ainda que há necessidade de maior incentivo para o plantio desses produtos, bem como a disponibilização de assistência técnica adequada principalmente para os agricultores familiares, disponibilização também de mecanismos institucionais que garantam o abastecimento e a comercialização desses produtos no nível local (MS/SAB/DAB/CGPAN, 2005).

Dentre as falas que originaram a categoria “não consideram” podem-se destacar os seguintes relatos:

Olha...bem saudável não. Eu não considero que seja saudável.

**Por que?**

Como eu te falei na vez passada. A gente gostaria de ter uma renda maior né...dinheiro melhor, mais...prá gente ter essas coisa que eu te falei né...fruta bastante né...que a gente quase não compra porque as vez é muito caro, as vez nós não compramos porque não é orgânica, e a orgânica é mais cara. Então assim né...a gente não pranta quase também né...Nóis prantamos mais a verdura né...mais a fruta nós não temo. Agora eu gostaria né...minha vontade é sempre ter encima da mesa fruta (...).

(Entrevistado 7)

De vez em quando a gente cai fora da alimentação saudável. Tá certo que a gente usa bastante os alimentos que a gente produz né. E o que a gente produz, o que é natural é saudável né. Quer dizer depende também do jeito de fazer, não colocando tanta gordura, tanto essas coisa, esses temperos comprados que já contém os conservantes, mas a gente procura fazer o máximo possível pra, pra ter uma alimentação saudável. Que nem já digo...que nem pro meu filho e pra mim também eu evito bastante o refrigerante, essas coisa né, vou mais pro lado do suco natural né (...).

(Entrevistado 19)

Percebe-se também nas falas que existe a noção sobre os malefícios da alimentação denominada de “afluente”, caracterizada pelo consumo excessivo de alimentos energéticos, ricos em gordura e em açúcar refinado simples e pela carência de consumo de alimentos compostos de carboidratos complexos ricos em fibras (GARCIA, 2003).

Dentre as que relataram “que consideram” a alimentação da família saudável, destacam-se:

tem, tem...a gente sempre cuida da alimentação. Claro que um dia ou outro não sai como deveria...as vez a gente faz com pressa...quando eu não posso... tô ajudando nas verdura, a Silvia faz...e assim...faz o que dá...Mas o básico sempre tem...feijão, arroz, uma carne, verdura...só as fritura...ovo frito, batata,...essas coisa que as vezes a gente faz...já não é muito certo né...  
(Entrevistado 5)

Faz, faz tranquilo!

**Por que?**

Entrevistado 10: por que eu faço né pra eles, então eles já são acostumados com o jeito que eu faço né. Daí só que quando a gente sai é difícil eles comerem na casa dos outros. Que tem, que tem as vez tem o que eles não gostam né...quando não tem verdura, tipo carne os dois não comem, é só verdura, queijo eles comem, que é bom né...ovo também é bom mas não comem muito. Não, não eu não deixo né, eu tenho medo...é um por dia e olha lá.  
(Entrevistada 10)

A fala do entrevistado 5 representa alguém que tem influência na comunidade, pois, além de ajudar na produção junto com os demais membros da família, também leciona na escola da comunidade. Assim percebeu-se no momento das entrevistas que há um sentimento de responsabilidade no sentido de dar um bom exemplo para as pessoas, praticando aquilo que defende, seja na comunidade, em sala de aula ou junto à família. Além disto, sua família é a mais envolvida no projeto da produção coletiva, que coordena a idéia, que leva a produção de alimentos das famílias caboclas para vender na cidade, que recebe o leite do Programa do Governo para distribuir para as famílias inscritas.

A entrevistada 10 tem uma família vegetariana. Por influência do marido que não come carne, suas duas crianças mantêm este mesmo hábito. Segundo a entrevistada a supressão da carne na alimentação é mantida pelo marido desde a infância, por intolerância e isso ocorre também com seus filhos. Assim, apenas ela que come carne de frango ou de peixe, mas muito raramente. No entanto, como ela pertence ao grupo da Pastoral da Saúde há muitos anos ela considera que sabe

cozinhar bem de forma a suprir as necessidades de proteína da família, com ovos, queijo, leite, requeijão e frutas que sempre tem à vontade para todos. As besteiras, como doces e salgadinhos segundo ela quase nunca tem e as crianças nem conhecem muito.

Em relação aos agricultores enfocados nesse estudo, pode-se destacar que embora os mesmos tenham uma produção variada de alimentos, na sua maioria a produção centrada na olericultura está voltada para atender as solicitações das associações ou do comércio. Assim, sua produção fica, em geral, restrita àqueles produtos que a associação pede para serem produzidos ou que são mais bem vendidas no comércio. Dessa forma, como o tempo das famílias desses agricultores fica destinado para atender a produção para a comercialização a sua possibilidade de aproveitar a terra para produzir também para seu auto-consumo independente dos produtos que comercializam fica prejudicada. Como a produção de frutas não está contemplada no rol de solicitações eles quase não têm frutas disponíveis da sua própria produção, tendo que adquiri-las por meio da compra.

Quando foram indagados sobre se tem sido possível para sua família ter uma alimentação saudável os entrevistados salientaram que para praticar uma alimentação saudável é necessário ter disposição, estar atento para o que se come, ter preocupação com a saúde e com o corpo.

É só querer né. É só querer que tem...  
(Entrevistado 19)

Acho que se a gente ficar atento é possível...  
(Entrevistado 8)

...até por medo de colesterol, diabete (...) a obesidade né também...então a gente se cuida... (Entrevistado 6)

Aqueles entrevistados que relataram que nem sempre é possível realizar uma alimentação saudável atribuíram este aspecto fundamentalmente à falta de fruta no seu cotidiano da forma como gostariam de tê-las.

...as frutas eu acho que a gente teria que comer mais...até as criança mesmo...mas nem sempre a gente compra...e aqui tem pouco.  
(Entrevistado 5)

...as vez não dá né...eu acho que tá sim...não tá tão difícil assim né...mas eu gostaria de ter as fruta (...) porque as verdura nós temo...  
(Entrevistado 7)

As frutas são percebidas como sinônimo de “fartura”, aspecto revelado simbolicamente pela percepção sobre a necessidade que sentem de que teriam que ter um maior consumo de variedades de frutas no seu cotidiano.

A “fartura” tomada como categoria é um termo que representa a abundância de comestíveis ou provisões. No latim *fartura* significa ação de encher, engorda (HOUAISS, *et. al.* 2001).

Como aponta Hubert (2000) durante milênios as populações foram assoladas pelo medo da falta de alimentos. A grande maioria das populações, rurais, camponesas, artesãs, viviam confrontadas com a oscilação entre numerosas situações de falta e escassez, com períodos de maior afluência.

Hoje, pela primeira vez ao longo da história da humanidade, a sociedade ocidental industrializada experimenta a idéia de estar protegida da falta de alimentos. O que ainda ocorre é a falta de uma distribuição eqüitativa, assegurando que todos tenham acesso a oferta de alimentos como necessitam, menciona Hubert (2000).

Silva (2002, p.17) ao discutir sobre o contexto da alimentação no mundo atual diz que a idéia da abundância, é real, não vivemos mais a falta de alimentos, a disponibilidade de alimentos aumentou de maneira diferenciada, no entanto esta não atinge todos os habitantes do planeta devido a sua dificuldade de acesso aos mecanismos sociais e econômicos da escolha alimentar e, aqueles que podem consumir vivem o dilema de não saber escolher os alimentos em meio a tantas opções. Hubert (2000) enfatiza ainda que passamos hoje da angústia da falta para a angústia do envenenamento insidioso ao se remeter ao problema da vaca louca, da dioxina no frango, dos agrotóxicos e dos alimentos transgênicos.

Esse contexto contemporâneo é impar e nada se assemelha do vivido em outros períodos da história. Como revela Rebelais, autor renascentista francês considerado e tratado na obra de Baktin (2002) como sendo àquele que fez uma síntese rara entre o popular e o erudito, o velho e o novo, o real e o imaginário.

Rebelais enfoca segundo esse último autor, que naquele período o banquete que fazia parte das festas populares assumia uma tendência à abundância, à universalidade e a plenitude e suas imagens retratam todo regozijo popular e apresentam relação estreitamente mesclada às do corpo grotesco, à matança do gado, a finalização das guerras, ao trato sobre aspectos teológicos, políticos e filosóficos, à debates sobre a natureza das mulheres e os problemas do casamento.

Enfim, destaca Baktin, as imagens de banquete na época de Rebelais estão ligadas à palavra, à conversação sábia, à verdade alegre. O comer e o beber são uma das manifestações mais importantes do corpo grotesco que se caracteriza pelo inacabado, aberto, em interação com o mundo. O corpo engole, devora, despedaça o mundo. O homem degusta o mundo, sente o gosto, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si. Assim, esse encontro alegre, solto e triunfante com o mundo por intermédio da absorção de alimentos, fazia o homem triunfar sobre o mundo em vez de ser engolido por ele.

Percebe-se na abordagem de Rebelais que no período renascentista os “banquetes” simbolizavam a “fartura”, durante um período ou durante um momento. Estavam ligados à expansão, à plenitude, à vontade do homem de existir e experimentar o mundo sem limites por meio de um ato coletivo. Fatos que se expressavam pela valorização da imagem corporal mais cheia, os homens fortes e másculos e as mulheres com certo sobrepeso. Este pensamento, em torno da imagem corporal muitas vezes ainda é encontrado no imaginário popular no sentido do “saudável”. Para muitos comer bastante significa ter força para o trabalho, ter saúde (HUBERT, 2000).

Baktin (2002) destaca que na antiguidade, o comer era o coroamento do trabalho e da luta, guardava também sua imagem universalista, sua ligação essencial com a vida, a morte, a vitória, o triunfo, o coroamento, o renascimento e a renovação.

No período contemporâneo, embora o comer e o beber também marquem presença obrigatória em todas as celebrações e comemorações, a atitude de uma grande parcela das pessoas diante do comer parece ser mais acomedido do que outrora, mas do beber nem sempre. Hoje a busca do homem por triunfo se dá pelo mundo, pela natureza, pela saúde, pela vida e pela salvação de si mesmo. A preocupação sobre o que se come é manifestada por muitos, até em momentos de festas quando muitas pessoas se deliciam com as guloseimas acompanhadas por

um sentimento de culpa. Certamente esta preocupação manifestada tenha também influência da mídia que incentiva o consumo de produtos *diet* e/ou *light*. No entanto, não se pode deixar de considerar que há influência da reflexão dos indivíduos sobre suas escolhas até nos momentos de festas.

Percebe-se nas falas que embora os alimentos que conferem energia e força para o trabalho estejam presentes nas refeições das famílias dos agricultores, como o feijão e o arroz, estes projetam a imagem da abundância naquele alimento saudável que não está ao seu alcance cotidianamente como consideram que deveria. O saudável está nas frutas que não têm acesso seja por falta de renda ou por falta de produção. Assim, a prática por uma alimentação saudável plena ainda está sendo almejada. No entanto, verifica-se que sua representação sobre a comida e sobre a abundância não está pautada no comer bastante para satisfazer seu corpo, mas sim na disponibilidade do alimento de forma variada e na liberdade de acesso a alimentos que ainda não fazem parte do seu cotidiano de forma plena.

Segundo Cascudo (2004) em geral as frutas não são consideradas alimento, valem como gulodices ou auxílio para a digestão. No entanto, mesmo que em muitos períodos da história da alimentação as frutas foram consideradas apenas como suplemento, consumida como sobremesa ao final de uma refeição, elas sempre estiveram presentes na vida das pessoas, seja oferecendo seu suco ou o vinho tão apreciado pelos povos, seja pelo prazer ao degustar o sabor de um fruto fresco, ou seja, pela cautela em consumi-lo em função do mito da sedução para o pecado, como se observa na fala de Nuno Marques Pereira (séc. XVIII) citado pelo último autor acima (p.625): “comei fruta por fruta, como se costuma dizer, e não a faltar, pois assim como nela veio a nossos primeiros Pais o pecado e a nós a culpa original, também nos vêm várias enfermidades do corpo”. Esta recomendação de cautela para o consumo de frutas frente ao imaginário simbólico popular certamente deve ter influenciado para situar as frutas no último ato das refeições, as sobremesas, que são ingeridas geralmente quando a fome já está satisfeita, quando quase não tem mais espaço para mais alguma coisa.

Entre os agricultores ecológicos verifica-se que o valor das frutas para a saúde é reconhecido e é incontestável para se ter uma alimentação saudável, e simbolicamente, ao almejar o livre acesso as mesmas denota para eles o pleno triunfo pelo seu trabalho, pois se as atividades que desenvolvem garantir um consumo abundante de frutas como acréscimo para aquilo que já possuem, a

alimentação saudável estará assegurada. Aqui se percebe também traços de um desejo pela resignificação da importância das frutas na sua vida cotidiana.

Quando indagados se *é possível para as pessoas em geral ter uma alimentação saudável* suas considerações apresentaram como enfoque a acessibilidade das pessoas, o hábito e a disposição para realizar. Suas respostas levaram a identificar como categoria de análise 'a fartura ameaçada' como se verifica nas falas abaixo:

Eu acredito...olhe não totalmente né...mais se a gente fizer um esforço acredito que sim. Mas tem que fazer um esforço né. Tanto na, na, no que eu digo no, no cuida da natureza né...porque a gente ta vendo né que ta ficando difícil pra produzi. Pra nós aqui já ta ficando difícil pra produzi alface...por causa do calor...que tá muito difícil. E ano que vem vai ser pior. Então se ficar assim cada vez vai ficar mais difícil que nem tão falando, então daí vai ser difícil pra se ter uma alimentação saudável né, porque vai faltar as coisa também né.(...)

(Entrevistado 7)

É eu acho que...possível é né, mas eu acho que nem tá ao alcance de todos né. Eu penso isso. Por que as pessoas, do tipo...vamos dizer mais da cidade grande assim né...as vez as verdura não chegam...vamos dizer as orgânica não chegam onde é preciso né. E uma verdura né, podem comer bastante verdura que seja essas coisa né, tirando um pouco a carne, essas coisa com conservante, mas daí as verdura já entram com agrotóxico. Daí já era né o saudável né. Então eu acho que...teria né, só que é complicado né...é meio difícil todo mundo ter essa alimentação (...)

(Entrevistado 19)

Como a gente vê...as pessoa cada vez mais comem muito esses alimento artificial né...chips, cheio de conservante e química...a gente não come nada disso, então...pensando assim, nós aqui temo uma alimentação mais saudável né... Mas na cidade que as pessoa compra tudo né...a maioria vai pelo mais prático...e aí não se sabe né...o que tá comendo mesmo né.

(Entrevistado 4)

Observa-se nas falas que na sua percepção a abundância de alimentos que temos hoje, adquirida pela contribuição da indústria seja na produção ou no processamento dos alimentos, não garante uma alimentação saudável para todos em função dos produtos químicos que contêm. E quanto ao acesso a produtos orgânicos consideram que esse ainda é muito restrito e, além disto, a produção de alimentos está ameaçada pelas alterações ambientais e climáticas que se vive hoje.

O que produzem hoje, talvez não consigam produzir amanhã, caso as alterações climáticas continuem ocorrendo como estão.

Evidencia-se no ponto de vista apresentado acima pelos agricultores uma clara ameaça a segurança alimentar além do qualitativo também do quantitativo para o futuro da sociedade, pois as alterações ambientais colocam em risco a variedade das espécies e a escala de produção. O que se produz hoje em uma determinada região talvez não seja possível produzir amanhã devido às alterações do clima.

Quando indagados sobre que aspectos devem ser observados sobre o solo, a terra para se produzir uma alimentação saudável responderam:

O solo...ah...quanto menos veneno melhor né...até pra natureza...pros passarinho né, que comem as sementes, a água não contamina...então se o solo tem o veneno esse vai pras planta também e a gente come né...tudo junto né.  
(Entrevistado 4)

Acho que...acho que... é não coloca os veneno pra prantá, o solo sente né...e tudo vai pras pranta. Também não deixa tudo limpo, né...sem nenhuma árvore...isso que causa esse calor todo que a gente tá vendo agora...tudo por causa das derrubada...e as pranta sente né..  
(Entrevistado 2)

Para possibilitar uma produção de alimentos mais saudável como por intermédio da agroecologia, apontam como sendo necessário o cuidado com a natureza, não usar ‘veneno’ no solo, não contaminar a água e evitar o desmatamento, para não alterar a temperatura ambiente e não colocar em risco o equilíbrio e a diversidade da fauna e da flora.

#### **5.4 Influência das Práticas Agrícolas Ecológicas na Alimentação das Famílias**

A agricultura ecológica se expressa como um movimento que se contrapõe ao modelo convencional de agricultura fundamentado no uso intensivo de produtos químicos, no manejo agrícola que mobiliza ecossistemas extremamente frágeis, no sentido atribuído para a natureza como sendo mero objeto de apropriação e transformação pelo homem e na monocultura, modelo que hoje cada vez mais está sendo visto como insustentável para a natureza e para a sociedade.



Em relação ao ponto de vista dos agricultores sobre a influência da prática agrícola ecológica na sua alimentação podem-se pautar as opiniões em torno de duas categorias “aqueles que consideraram que ela influiu na sua alimentação” e “aqueles que consideraram que não influiu”.

Os aspectos relacionados com a categoria referente à “aqueles que consideraram que influiu” mereceu como destaque os seguintes aspectos: a agricultura ecológica confere maior segurança e tranquilidade às famílias no consumo dos produtos que produzem, permitiu a realização gradativa de uma alimentação mais variada por estarem mais atentos para o consumo de verduras, despertou a atitude de reflexão sobre a qualidade dos alimentos a serem adquiridos no momento da compra, gerou maior consciência crítica sobre o que é saudável para ser consumido.

Ah... nossa alimentação mudou muito...antes a gente plantava convencional e comia, não se importava com o que comprava no mercado, nem conhecia o que é o convencional né...agora a gente sabe que faz só mal né...tipo a verdura a gente houve falar muito do tomate né...agora quando a gente vai fazer compra no mercado nossa...passou perto das verdura já sente o chero...agora a gente conhece né...

(...) magine planta um produto sabendo que se a pessoa ai come e vai ficando doente né...e agora a gente planta o produto e fica alegre né porque a gente sabe que vai fazer bem prá todo mundo, prá gente em casa e pros outros que compram (...)

(Entrevistada 10)

(...) antes a gente não ligava se era convencional ou orgânico, mas agora né...e hoje a gente consome mais verdura do que antes...a gente sente nos alimento é que o orgânico é mais saudável né...a gente não sente o cheiro, o gosto dos agrotóxico...assim né...então a gente consome mais verduras.

(Entrevistado 19)

Observa-se nas falas que os aspectos apontados que conferem aos agricultores maior segurança se associa a questão da consciência sobre o risco para a saúde que tanto a produção quanto a ingestão de alimentos convencionais podem gerar. Sendo está consciência promotora de uma mudança de postura ao que se refere às escolhas alimentares.

Estes aspectos apresentados pelos agricultores remetem à reflexão de Giddens (1996) citada no capítulo 3 onde esse autor aponta para a necessidade das

peessoas hoje desenvolver um *self* , ou seja, “descobrir-se por meio daquilo que se faz” para poder se emancipar e desenvolver a noção de identidade individualizada e fazer suas escolhas conscientes para poder gerenciar os riscos aos quais estão vulneráveis.

Ainda em relação à segurança alimentar a agricultura ecológica estimulou o aumento do consumo de verduras. Diante deste fato pode-se pensar que houve então uma melhora na composição e na variedade das refeições.

Outro aspecto que apareceu nas falas, mas de forma ainda muito tímida, foi a satisfação que sentem hoje em relação ao fato de plantar e saber que o produto resultante vai fazer bem para o outro, o consumidor.

Sobre esse aspecto pode-se dizer que a agricultura ecológica permite vislumbrar o desenvolvimento de uma nova ética do agricultor perante a sua alimentação e perante o consumidor.

Como tratado no capítulo 4, o alimento e o ato de se alimentar vem agregando no decorrer da história do homem uma série de normas e valores ligadas à visões de mundo diferentes. Neste sentido, a agricultura ecológica abre a possibilidade do desenvolvimento de um raciocínio prático em torno da alimentação, que direciona para uma resignificação do valor dos alimentos no dia-a-dia dos agricultores.

Percebe-se que os agricultores ecológicos estão inseridos em um movimento que gera um novo olhar sobre os riscos e benefícios das suas ações. Movimento que consciente ou inconscientemente tende a beneficiar tanto a sociedade como a eles próprios, pelo exercício de persistência e de tomadas de decisão de escolhas no decorrer das suas atividades de trabalho, na sua vida individual e social, visando à redução das ameaças percebidas e vividas.

Na categoria que envolve ‘aqueles que consideraram que não influenciou’ na alimentação, a principal razão apresentada foi que antes da adoção da prática ecológica eles produziam verduras para seu auto-consumo na horta caseira, sem veneno e adubo químico.

Ah, eu acho que não influencia não (...) por que quando o Paulo plantava com veneno a maior parte não era pra nós. Então, não...mais pros outro (pausa)...por que prá gente mesmo...nóis nunca usava com veneno, assim né...a mãe sempre tinha a horta.  
(Entrevistado 4)

Dentre estes agricultores que antes da adoção da agricultura ecológica mantinham a sua horta para suprir o auto-consumo, percebe-se que a noção do risco ao produzir o alimento convencional já existia e a horta caseira servia de artifício de auto-proteção, mas a preocupação com o outro, com o consumidor não era colocada em questão.

Quanto às práticas alimentares, no entanto, as constatações do presente capítulo evidenciam que em verdade estas não mudaram, continuam como era antes da adoção da agricultura ecológica, o que mudou foram os produtos utilizados para a elaboração das refeições, bem como o cuidado na escolha dos produtos que necessitam comprar.

Assim o que mudou com a adoção da agricultura ecológica foi os alimentos empregados para fazer a comida. A comida constitui o alimento processado por meio do processo culinário que, em geral, mantém o hábito adquirido das gerações passadas.

Woortmann (1978, p. 47) faz uma distinção entre alimento e comida citando Tavares (1976, p.35), destacando que “o alimento é o mesmo que a comida, tudo o que é comida é alimento; mas ninguém fala que o alimento tá na mesa; fala é que a comida tá na mesa, ninguém fala vai come o alimento, fala vai come é a comida”. Woortmann destaca que a diferença de uso dos termos alimento e comida ocorre em função do processo culinário que transforma o alimento em comida.

No entanto, pode-se dizer que tanto o alimento como a comida estão envolvidos de um *habitus* que se mantém e (ou) se modifica a partir das escolhas que são possibilitadas por intermédio da forma como os indivíduos se vêem envolvidos com o meio e com o momento em que vivem.

## **CAPÍTULO 6. CONCLUSÃO**

A partir do interesse do programa de pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento (MADE) da Universidade Federal do Paraná (UFPR) de incentivar estudos de sustentabilidade local, urbanos ou rurais, com ênfase na pesquisa regional e contribuir para o diagnóstico dos problemas ambientais a partir de um enfoque interdisciplinar, como exposto no capítulo 1, essa tese foi desenvolvida seguindo como eixo o objeto de estudo abordado na pesquisa realizada pelo grupo coletivo da turma VI da linha de pesquisa 'Ruralidades, ambiente e sociedade'.

Dessa forma, o objetivo do programa de pesquisa comum foi de “analisar a agricultura ecológica enquanto um projeto socio-ambiental que implica em diversas estratégias tanto dos agricultores como das organizações que elaboram políticas relacionadas à sua implementação”, partindo-se do pressuposto de que essas estratégias têm um papel, a ser analisado, no projeto social destes agricultores e na reconstrução do ambiente rural, em suas diferentes dimensões.

Assim, considerando o eixo de pesquisa comum da turma VI deste doutorado, os objetivos que nortearam o desenvolvimento dessa tese envolveram a descrição e a análise das práticas, concepções, influências e o contexto da produção de alimentos nas práticas alimentares dos agricultores familiares que residem no Município de Rio Branco do Sul/ Região Metropolitana de Curitiba-PR. O pressuposto adotado foi de que as práticas agrícolas ecológicas exercem influência na alimentação e nas práticas alimentares destes agricultores.

Cabe ressaltar que a abordagem desta temática no contexto social onde foi desenvolvida, não teve a pretensão de esgotar as possibilidades de pesquisa, até mesmo porque sua complexidade e amplitude, evidenciadas através desse estudo abrem um leque para novas pesquisas tanto nesta comunidade como em outras localidades da Região Metropolitana de Curitiba ou fora dela. No entanto, todo esforço foi empreendido para alcançar os objetivos propostos e contribuir para o avanço do conhecimento no âmbito da nutrição, da sociologia e antropologia rural e do meio ambiente.

No Paraná a agroecologia vêm cada vez mais recebendo a atenção de diferentes setores dando sinais claros de uma convergência para a possibilidade desta proposta como instrumento de viabilização da agricultura familiar e da garantia aos consumidores de um consumo com qualidade, preços acessíveis dos produtos,

aliado à conservação do meio ambiente e dos recursos naturais. Assim, organizações como as Associações, Cooperativas, Universidades, Sindicatos, Entidades de Classe, Movimentos Populares, Consumidores, ONGs, SEBRAE, SENAR e o Poder Público estão abrindo espaço, nas suas respectivas áreas de atuação, para a proposta da agricultura ecológica.

Como expressão desta tendência, o Conselho Estadual de Agricultura Orgânica (CEAO), formado em 1999, aglutinou diferentes segmentos da sociedade paranaense que atuam com agricultura orgânica, objetivando ser um espaço de diálogo e de formulação e implementação de políticas públicas para o setor.

No Paraná em duas décadas de trabalho e construção coletiva da agroecologia têm-se colhido bons frutos. Entre eles, mais recentemente destacam-se a Rede Ecovida de Agroecologia, a Jornada Paranaense de Agroecologia, o Programa da Merenda Agroecológica de Palmeira e os Pólos Regionais de Agroecologia do Litoral e da Costa Oeste. Estas experiências sintetizam o esforço e criatividade da sociedade, que organizadamente coloca a agroecologia no patamar que ela merece no processo de desenvolvimento sustentável no Paraná.

Ao articular essas preocupações com aquelas relativas a temática do meio ambiente e do desenvolvimento, foco de atenção nos debates atuais, verificou-se que o sistema de produção da agricultura orgânica se apresenta como uma estratégia para dar visibilidade à um modo de viver a ruralidade na RMC. Essa prática questiona a agricultura produtivista, exigida pelo modelo desenvolvimentista da 'revolução verde', baseada no uso intensivo dos recursos naturais, de insumos sintéticos, e excludente de mão-de-obra.

A agricultura orgânica, derivada de uma prática histórica, sistematizada em várias correntes desde o final do século passado, na atualidade se inscreve no contexto da agricultura sustentável, buscando outros paradigmas em um modelo de produção agrícola e social, cuja potencialidade decorre da compatibilização de práticas tecnológicas com as complexas relações ecológicas e sócio-econômico-culturais, como visto no capítulo 3.

No rural do Município de Rio Branco do Sul, predomina a agricultura familiar, aonde a opção agroecológica vem oferecendo novas perspectivas de sustentabilidade para a região. Verifica-se que a agroecologia permitiu aos agricultores uma mudança de postura diante da natureza, no sentido de percebê-la

como uma aliada para o sucesso de suas atividades e para assegurar a diversidade alimentar que se vivencia hoje na sociedade.

No movimento em prol da agroecologia as experiências vivenciadas e expressas pelos agricultores abrem uma nova perspectiva de diálogo entre ciência e saber construído pelo senso comum. Na sua persistência e no seu esforço os agricultores mostram uma mescla entre tradição e inovação na produção agrícola, bem como no seu modo de vida, no sentido de dar suporte à intervenção sobre as mazelas decorrentes da modernidade.

A presença da tradição na produção agrícola, percebida nessa pesquisa, não está contextualizada na manutenção dos valores das gerações passadas, pois muitas vezes essas gerações se apropriavam da natureza sem muitas vezes refletir se as técnicas que utilizavam faziam bem ou mal para ela, por serem estas evidentemente a única forma de manejo que conheciam para produzir os seus alimentos e que tinham aprendido pelo senso comum. De certa forma estas práticas eram predatórias, como as derrubadas e as queimadas, por exemplo, que praticavam por acreditar que ao queimar a vegetação rasteira as plantas brotavam e cresciam melhor – vinham com mais força, segundo alguns relatos. No entanto, embora não tivessem acesso a produtos químicos como os adubos e agrotóxicos porque estes não existiam, produziam alimentos ecológicos, sem agentes químicos. Essa produção era naturalmente realizada de forma despreocupada sobre as consequências da sua ação para a natureza, fato que se mantém ainda entre os agricultores convencionais.

No contexto da agroecologia a tradição se apresenta de forma reificada no *habitus*, pois quando ela cabe para manter a racionalidade sobre o uso dos recursos naturais ela pode se manter conforme a dos antepassados, mas quando ela não garante a manutenção do projeto agroecológico ela é modificada. Assim, percebe-se a presença da tradição, mas de forma consciente sobre seu papel para empreender a sustentabilidade do meio ambiente. Então a tradição hoje se faz presente na inovação a partir de uma postura reflexiva sobre o seu benefício, ela não é simplesmente adquirida.

Pôde-se perceber que entre as famílias estudadas, como reflete Brandenburg (2002, p. 15), a práxis agrícola hoje é efetuada combinando racionalidade e subjetividade, por meio de uma sabedoria orientada não apenas pela racionalidade técnico-econômica, mas sim envolvida por uma concepção que considera a

manutenção dos recursos naturais e da produtividade agrícola, a satisfação das necessidades sociais e de saúde das famílias, bem como um retorno adequado para assegurar as atividades, concordando nestes aspectos também com Darolt (2002) em relação aos objetivos da agricultura sustentável.

Nesse sentido a idéia de produzir não apenas para a comercialização, mas também para o sustento das suas famílias é uma prática que também era realizada pelas gerações passadas. No entanto a agroecologia reforçou este aspecto pelo fato de valorizar a diversidade da produção, pois quando os agricultores aqui estudados eram convencionais, muitas famílias davam ênfase apenas na produção de um ou dois produtos, como o tomate e a alface, por exemplo. Hoje a questão da produção para o auto-consumo foi herdada das gerações passadas por algumas famílias, principalmente entre as famílias de origem italiana, outras, no entanto, deixaram está prática para trás produzindo mais com o intuito de comercializar e menos para o auto-consumo. No entanto, essas famílias já percebem que ao não produzir levando em consideração o auto-consumo alguns produtos que necessitam, acabam não conseguindo consumir como gostariam ou da forma que deveriam.

A questão da ênfase para suprir o auto-consumo é dado por algumas famílias em função de dois aspectos: o de reduzir o custo da alimentação da família e sobrar mais dinheiro para empregar na produção e o de ter o privilégio de saber a origem dos alimentos que estão comendo, aspecto mais enfatizado. Nessa postura percebe-se também aqui que a tradição foi reificada pelo acréscimo da preocupação com aquilo que ingerem associada à idéia de garantir a subsistência mantida também pelas gerações passadas.

Outro fator que também merece destaque, é que a idéia difundida pela indústria de alimentos e que introduziu um cunho de civilidade e de refinamento ao consumo de alimentos processados e industrializados como destaca Elias (1994) quando trata do processo civilizador, aqui não é um fator levado em consideração pelos agricultores. Estes expressaram claramente uma rejeição do sabor destes alimentos e contestaram relatando que não fazem bem para a saúde por conter conservantes e não serem 'naturais'. Assim, apresentaram uma clara preferência pelos alimentos frescos e preparados artesanalmente por eles. Verifica-se neste sentido a valorização e a forte manutenção da idéia da necessidade do vínculo entre o alimento e a natureza, relação que a industrialização desconectou ao tornar o alimento uma simples mercadoria, desvitalizada, sem alma, sem identidade e sem

qualidade simbólica como considera Poulain (2006, p. 51).

A busca por compreender a influência da agricultura ecológica nas práticas alimentares mostrou que entre os agricultores que consideraram que houve mudanças na sua alimentação reporta a idéia de que o *habitus* deste grupo incorporou a preferência por alimentos naturais, desprovidos de agentes químicos. No entanto esta disposição não se estabelece como regra máxima no grupo em geral, pois revelaram que quando não há possibilidade de acesso a estes alimentos, consomem o convencional, mas com a consciência de que este não é o mais adequado para eles.

Percebe-se que com a adoção da agricultura ecológica o movimento que se estabelece em relação às práticas alimentares, seja no âmbito reflexivo ou mesmo na prática cotidiana é o de busca consciente ou inconsciente de uma resignificação da comestibilidade e da comensalidade entre os agricultores.

Às falas dos agricultores, como formas discursivas, também transparecem suas preocupações com as incertezas introduzidas pela modernidade, principalmente com os efeitos provocados no meio ambiente e seus impactos na produção dos alimentos. Mesmo que seu discurso possa parecer um discurso construído por influência da inserção destes agricultores no movimento ecológico, entende-se que ele é legítimo, não foi inculcado, pois para compreendê-lo, praticá-lo e expressá-lo com a clareza que eles o fazem foi preciso internalizá-lo. Como considera Bourdieu (1983, p. 46-47) o conhecimento praxiológico tem como objeto não apenas o sistema das relações objetivas que o modo de conhecimento objetivista constrói, mas também as relações dialéticas entre as estruturas e as disposições estruturadas nas quais elas se atualizam e que tendem a reproduzi-las, ocorrendo assim um duplo processo de interiorização da exterioridade e exteriorização da interioridade.

Assim, para promover a gradativa conversão das suas propriedades para implementar o projeto ecológico com sucesso é preciso que o agricultor se convença da sua efetividade através da prática, por erros e acertos na experiência cotidiana, pois nem sempre há uma fórmula pronta para sanar as dificuldades dos agricultores no manejo agrícola.

Dessa forma, no que se refere às estratégias para desenvolver e implementar a proposta agroecológica, como um projeto de vida, quanto à questão da disponibilidade alimentar a partir auto-produção de forma plena entre as famílias dos



agricultores analisados, observa-se a necessidade de uma atenção mais efetiva das famílias para promover maior diversificação de seus cultivos para garantir suas necessidades alimentares juntamente à produção para atender a comercialização e reduzir os gastos com a compra de alimentos para o consumo próprio. Esse aspecto fica evidenciado ao verificar que embora para mais da metade das famílias os coeficientes de disponibilidade calórica foram acima de 2000 kcal, essa disponibilidade não cobre as necessidades de carboidratos. A quantidade necessária de carboidratos normalmente é atingida por meio do consumo de cereais, tubérculos, raízes e frutas, que são pouco produzidos por essas famílias. Essas informações revelam uma dificuldade desses agricultores no planejamento de sua produção e (ou) de falta de estrutura física e condições do solo em alguns casos.

Diante desse contexto, verifica-se a necessidade de um maior suporte das políticas públicas, bem como das associações envolvidas para auxiliar os agricultores a manter o projeto agroecológico de forma a envolver no seu contexto cotidiano de produção a segurança alimentar da família e a satisfação de suas necessidades sociais e econômicas, bem como a garantia das práticas ecológicas.

Em relação à concepção dos agricultores sobre alimentação saudável percebe-se que esta se aproxima do conceito de alimentação saudável apresentado no Guia Alimentar pelo Ministério da Saúde no Brasil (2005) quanto aos aspectos relacionados ao cuidado no consumo de gorduras, ao consumo de vegetais e frutas e quanto à segurança alimentar. Evidencia dessa forma que há noção sobre os malefícios atribuídos ao padrão alimentar que predomina atualmente na sociedade ocidental, caracterizado pelo consumo excessivo de alimentos energéticos, ricos em gordura e em açúcar refinado simples e pela carência de consumo de alimentos compostos de carboidratos complexos ricos em fibras (GARCIA, 2003).

Em relação às práticas alimentares, as representações manifestadas pelos agricultores em torno das suas práticas retratam a presença de um *habitus* que combina a tradição, o popular, o moderno e a inovação. Revelando uma aproximação da noção de *habitus* híbrido apresentado por Setton (2002).

No âmbito da tradição, além das peculiaridades relacionadas ao componente étnico, que se expressam no uso da polenta e do *crusti* no cotidiano dos italianos e que hoje se estendeu também para os descendentes de caboclos, verificou-se por meio das falas que a tradição se mantém no modo de elaborar as refeições que,

segundo eles, segue a maneira como as gerações passadas faziam. A utilização da banha para preparar as refeições é neste sentido também um componente da tradição, pois muito embora saibam que hoje é uma prática contestada pela ciência, argumentam que o seu uso em bem pequenas quantidades nas preparações não irá fazer mal à saúde.

O popular se expressa no consumo cotidiano do feijão com arroz tanto pelos descendentes de italianos como pelos descendentes de caboclos, hábito que se mantém às vezes até aos domingos.

O moderno está presente no consumo de alimentos comprados, que não produzem, como o trigo, o arroz polido, o refrigerante, o açúcar, o café que consomem eventualmente nos finais de semana, nos biscoitos industrializados e outras guloseimas.

A inovação está impressa na reflexão em torno da importância de se alimentar de forma saudável, buscando evitar o consumo de alimentos com 'veneno', bem como na consciência de que nem sempre prezar por este hábito é possível para eles, seja pela dificuldade de conter a compulsão para as transgressões ou, devido a questão do acesso como se pode verificar nas falas daqueles que consideraram que nem sempre sua família realiza uma alimentação saudável. Outro aspecto que chamou a atenção foi a percepção manifestada de que a abundância alimentar que a sociedade vivencia hoje está ameaçada pelos impactos das alterações ambientais, fato que eles mesmos já tem sentido na produção, pois devido as oscilações bruscas do clima (chuva/calor/frio) e a falta de uma definição clara da mudança das estações do ano tem gerado cada vez mais dificuldade na produção de alface na mesma proporção de anos anteriores.

No decorrer da elaboração dessa tese, diante dos resultados, foram surgindo novas idéias para estudos futuros, tais como a necessidade de compreensão de como ocorre o planejamento da produção agrícola destes agricultores, considerando a comercialização e o auto-consumo. Esse aspecto merece ser pesquisado em função da impressão deixada pelos agricultores de que quem direciona e define o que deverá ser plantado são essencialmente as associações onde eles comercializam seus produtos, ficando a questão do auto-consumo atrelada a essa demanda.

Ao considerar que entre os aspectos enfatizados pela agroecologia está a garantia da soberania e da segurança alimentar dos agricultores, é pertinente

investigar a importância atribuída pelos agricultores à produção para o auto-consumo destas famílias, visando auxiliar na valorização do auto-consumo no sentido de contribuir para o planejamento de estratégias que possam dar suporte aos agricultores para assegurar a demanda do mercado, bem como a garantia da sua própria alimentação.

A efetivação de um estudo de balanço alimentar em âmbito rural, seria apropriado para pensar e desenvolver um sistema de abastecimento alimentar rural fundamentado em um sistema de redes de intercâmbio de produtos ecológicos por intermédio de cooperativas que possibilitassem a troca de produtos entre agricultores de regiões diferentes. Isto auxiliaria a suprir as necessidades de produtos que consomem, mas que não conseguem produzir seja devido às características do solo ou do clima, como por exemplo, o trigo e o arroz.

Para finalizar cabe lembrar que certamente o saber acumulado em torno dos aspectos da natureza e das suas práticas alimentares, é um saber construído. A preocupação dos agricultores estudados em mudar o rumo da sua ação frente à natureza como forma de auto-preservação, bem como a consciência reflexiva demonstrada em torno de suas práticas alimentares, tiveram certamente grande participação do projeto agroecológico, no qual eles se inseriram.

Para permitir uma visão mais ampla sobre o contexto da agroecologia e os recursos utilizados por essas famílias do município de Rio Branco do Sul é fundamental destacar que as teses desenvolvidas pelos demais componentes da Turma VI poderão oferecer, cada qual dentro da sua especificidade, subsídios importantes. A leitura conjunta de todos os trabalhos oferecerá também um rico panorama do resultado da ênfase interdisciplinar empreendida por esse programa de pós-graduação.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACSELRAD, H.; LEROY, J. **Novas Premissas da Sustentabilidade Democrática. Projeto Brasil Sustentável e Democrático**. Caderno Temático 1, s/d. Disponível em: [http://www.rits.org.br/pbsd] – [brsust@fase.org.br]. Acesso: 09/02/2005.

AOPA - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTURA ORGÂNICA DO PARANÁ; *et al.* **Projeto Iguatu – Redesenhando a Gestão dos Recursos Hídricos na Agricultura Familiar Através da Agroecologia**, 2004.

ARAÚJO, A.C.P.; NOGUEIRA, D.P.; AUGUSTO, L.G.S. Impacto dos praguicidas na saúde: estudo da cultura de tomate. **Rev. Saúde Pública**. v.34, n.3, 2000.

ARISTÓTELES. **Ética a Nicomacos**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, c1985, 1992. (Tradução do grego por Mário da Gama Kury).

ALMEIDA, G.; PETERSEN, P.; CORDEIRO, A. **Crise Socioambiental e Conversão Ecológica da Agricultura Brasileira**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2001. 122 p.

ALTIERI, M. “Entrevista”. In: **Agricultura Sustentável**. Jaguariúna. EMBRAPA, v. 2, n. 2, 1995.

BAKHTIN, M. **A CULTURA POPULAR NA IDADE MÉDIA E NO RENASCIMENTO – O Contexto de François Rebelais**. 5. ed. São Paulo: Editora Hucitec Annablume, 2002. (Tradução de Yara Frateschi Vieira).

BECK, U. A Reinvenção da Política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: **Modernização Reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

BOURDIEU, P. **Sociologia**. São Paulo: Editora Ática, 1983.

\_\_\_\_\_. **Esboço de Uma teoria da Prática, Precedido de Três estudos de Etnologia Cabila**. Portugal: Celta Editora, 2002.

\_\_\_\_\_. **Coisas Ditas**. São Paulo: Brasiliense, 2004.

BRANDENBURG, A. **Agricultura familiar, ONGs e desenvolvimento sustentável**. Curitiba: ed. da UFPR, 1999.

\_\_\_\_\_. **Movimento agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas**. In: **Desenvolvimento e Meio Ambiente: caminhos da agricultura ecológica**. Curitiba: Editora da UFPR, n. 6, 2002.

BRILLAT-SAVARIN, J. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BLACKBURN, S. **Dicionário Oxford de Filosofia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1997. p. 256 e 399.

CAPORAL F. R.; COSTABEBER, J. A. Segurança Alimentar e Agricultura Sustentável: uma perspectiva agroecológica. In: **Agroecologia e Extensão Rural – construções para a promoção do desenvolvimento rural sustentável**. Brasília: Distrito Federal, 2004.

CASCUDO, C. L. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global Editora, 2004.

CARAPINHEIRO, G. A Globalização do Risco Social. In: SANTOS, B. S. **A Globalização e as Ciências Sociais**. São Paulo: Cortez, 2005.

CASTIEL, L. D. “Quem vive mais, morre menos?” Estilo de Risco e Promoção de Saúde. In: BAGRICHEVSKY, A. P. & ESTEVÃO, A. (org.) **A saúde em Debate na educação Física**. Blumenau (SC): Edibes, 2003.

CARREIRO D.M.; PASCHOAL, V. C. P. Doenças crônicas não transmissíveis e os hábitos alimentares da população brasileira. **CRN-3 Notícias**. n. 81, 2006.

CANUTO, J. C. “Agricultura Ecológica Familiar, Mercados e Sustentabilidade Socioecológica Global”. In: MOTA, D. M.; TAVARES, E. D.; GUEDES, V. G. F. & NOGUEIRA, L. R. Q. (eds). **Agricultura Familiar: Desafios para a Sustentabilidade**. Embrapa-CPATC, SDR/MA. Aracaju. 1998.

CEAO - CONSELHO ESTADUAL DE AGROECOLOGIA DO PARANÁ. **Diagnóstico da Cadeia Produtiva Orgânica do Paraná**; 2002. (2º Relatório Intermediário).

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A Invenção do Cotidiano: 2. morar, cozinhar**. (Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth). Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

COELHO A. I. M; *et al.* Dia Mundial da Alimentação: duas décadas no combate aos problemas alimentares mundiais. **Revista de Nutrição**. v. 18, n.3, 2005.

CONSEA – CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR. **Princípios e Diretrizes de Uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional – textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Gráfica e Editora Positiva, 2004.

CHARAUDEAU, P.; MANGUENEAU, D. **Dicionário de análise do discurso**. São Paulo: Contexto, 2004.

DAROLT, M. **As Dimensões da Sustentabilidade: Um Estudo da Agricultura Orgânica na Região Metropolitana de Curitiba-PR**. Curitiba, 2000. Tese apresentada no Programa de Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná. 310 p.

DAROLT, M. **Agricultura Orgânica: inventando o futuro**. Londrina: IAPAR, 2002.

**DECRETO Estadual nº 3446/1997**. Cria as Áreas Especiais de Uso regulamentado -

ARESUR no Estado do Paraná e dá outras providências.

DIEESE -DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS ECONÔMICOS. **Cesta Básica Nacional – metodologia. 1993.** Disponível em [www.dieese.org.br](http://www.dieese.org.br). Acesso: 22/05/2007.

DORETTO, M.; *et al.* **Caracterização dos estabelecimentos familiares na agropecuária do Paraná.** IAPAR; 2001. CD-ROOM.

DURKHEIM, É. **As Regras do Método Sociológico.** 10. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1982.

EHLERS, E. **Agricultura Sustentável. Origens e Perspectivas de Um Novo Paradigma.** São Paulo: Livros da Terra, 1996.

ELIAS, N. **O processo Civilizador – Volume 1: Uma História dos Costumes.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994. (Tradução Ruy Jungmann).

FAGAN, J. **Avaliando a Segurança e a Qualidade Nutricional dos Alimentos Transgênicos.** Erechim: rede TA Sul & Rede Ecovida, 2000.

FERREIRA, J. C. V. **O Paraná e seus municípios.** Brasília: Ed. Memórias Brasileiras, 1996.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história.** Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, A. B. H. **Novo Dicionário Aurélio de Língua Portuguesa.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública.** v. 13, n. 3, 1997.

\_\_\_\_\_. **A comida, a dieta, o gosto: a mudança na cultura alimentar urbana.** São Paulo, 1999. Tese de doutorado apresentada no Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo. 312 p.

\_\_\_\_\_. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se preconizar modelos de dieta. **Revista Cadernos de Debate,** Campinas, v. 8, 2001.

\_\_\_\_\_. Reflexões da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição,** v.16, n.4, 2003.

GEHLEN, I. Agricultura familiar de subsistência e comercial: identidade cabocla e inclusão social. In: **Para pensar outra agricultura.** Curitiba: Editora da UFPR, 1998. 275 p.

\_\_\_\_\_. Políticas públicas e desenvolvimento social rural. **São Paulo em Perspectiva.** V. 18, n. 2, 2004.

GIDDENS, A. **Consequências da Modernidade.** São Paulo: Unesp, 1991.

\_\_\_\_\_. **Para Além da Esquerda e da Direita – o futuro da política radical.** São Paulo: editora Unesp, 1996.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.** Porto Alegre: Ed. UFRGS; 2001.

GOMIDE, M. Agrotóxico: que nome dar? **Revista Ciência & Saúde Coletiva.** v. 10, n. 4, 2005.

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição, Saúde & Comunidade.** 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

GUIVANT, J. Riscos alimentares: novos desafios para a sociologia ambiental e a teoria social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente: riscos coletivos – ambiente e saúde.** n.5, 2002.

GUIVANT, J. S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. **Ambiente e Sociedade,** v.6, n.2, 2003.

HAMERSCHMIDT, I. **Plano de Ação Para 2005 – Processo: Agricultura Orgânica/Agroecologia.** EMATER, 2004.

HECHT, S. B. A evolução do pensamento agroecológico. In: ALTIERI, M. A. (ed.). **Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa.** Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.

HEEMANN, A. **Natureza e ética: dilemas e perspectivas educacionais.** 2. ed. Curitiba: Ed. da UFPR, 1998.

HEEMANN, A. **O Corpo de Pensa: ensaio sobre o nascimento e a legitimação dos valores.** Joinville: Ed. Univille, 2001.

HERNÁNDEZ, J. C.; ARNAIZ, M. G. **Alimentación y Cultura – Perspectivas Antropológicas.** Barcelona: Editorial Ariel, S. A., 2005.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. S.; FRANCO, F. M. M. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa.** Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

HUBERT, A. **Alimentação e Saúde: a Ciência e o Imaginário-Comunicação inspirada pelo artigo “Alimentação e Saúde”: a ciência e imaginário dos “Cadernos de Nutrição e Dietética”.** v.5, n. 35, 2000. p. 353-356. (Tradução realizada por Denise Oliveira e Silva autorizada pela autora)

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção Agrícola Municipal – 1990/2005.** [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br). Acesso: 18/01/2007.

\_\_\_\_\_. **Estudo Nacional da Despesa Familiar – Tabelas de Composição de Alimentos.** 4. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1996.

INAN/MS - INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Terminologia sobre alimentos e nutrição – definição de alguns termos e expressões de uso corrente**, 1994.

IPARDES - INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL. **Paraná: diagnóstico social e econômico**. Curitiba, 2003.

\_\_\_\_\_. **Dinâmica Recente da Economia e Transformações na Configuração Espacial da Região Metropolitana de Curitiba**. Curitiba, 2004.

\_\_\_\_\_. **Vale do Ribeira: Referências da Dinâmica Regional**, 2005a.

\_\_\_\_\_. **Caderno Estatístico Município de Rio Branco do Sul**, 2005b.

KARAM, K. F. **Agricultura Orgânica: Estratégia para uma nova Ruralidade**. Curitiba, 2001. Tese apresentada no Programa de Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná. 235 p.

KANT, I. **Fundamentos da metafísica dos Costumes**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1964.

LAMARCHE, H. (coord.). **A agricultura familiar: comparação internacional. Vol. I: uma realidade multiforme**. Campinas: Editora da Unicamp, 1993.

LEFÈBRE F.; LEFÈVRE, A. M. C. O discurso de sujeito coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos). 2. ed. Caxias do Sul: Educsc, 2005.

LEFF, E. **Ecologia, capital e cultura: racionalidade ambiental, democracia participativa e desenvolvimento sustentável**. Blumenau: FURB, 2000.

\_\_\_\_\_. **Epistemologia ambiental**. São Paulo: Cortez Editora, 2001.

LERY-COSTA, R. B. *et al.* Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v.39, n. 4, 2005.

LIFSCHITZ, J. Alimentação e Cultura: Em torno ao natural. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**. n.2, v. 7, 1997.

LIMA, J. S.; MOREIRA, J.; JACOB, S. *et al.* Riscos coletivos e impacto do uso de agrotóxicos sobre a saúde humana e ambiental: um estudo piloto de saúde ocupacional. **Desenvolvimento e Meio Ambiente: riscos coletivos-ambiente e saúde**. n.5, 2002.

MADE – Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento. DAROLT, M.R.; DAVANSO, S. M.; DELGADOP. R.; KARAM, K. F. *et al.* **Caracterização da Região Metropolitana de Curitiba**. Turma II. UFPR, Curitiba, maio, 1997.

MADE – Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento. **Relatório da Oficina de Pesquisa**. Turma IV. UFPR, Curitiba, 2001.



MADE – Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento - CORONA, H.M.P.; DIAS, J.B.; SOUZA, C. R.; SOUZA, O. T.; QUEIROGA, J. L.; BERTOTTI, L. G.; SANTOS, A. F. **Diagnóstico Preliminar sobre a Região Metropolitana de Curitiba**. Turma V. UFPR, Curitiba, março, 2003a.

\_\_\_\_\_. **O Rural da RMC. Sob o Olhar Interdisciplinar: Relatório Síntese da Oficina de Pesquisa II**. Turma V. UFPR, Curitiba. 2003b.

MADE – Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento – ELL, E.; CRISPIM, J. Q.; RUSZCZYK, J. C.; FLORIANI, N.; ZONIN, W. J.; *et. al.* **A agroecologia e a Região Metropolitana de Curitiba**. Turma VI. UFPR, Curitiba, 2004.

\_\_\_\_\_. **A Agricultura de Base Ecológica na Região Metropolitana de Curitiba e o Desenvolvimento Socioambiental**. Turma VI. UFPR, Curitiba, 2005.

\_\_\_\_\_. **Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento**. Disponível em: <http://www.doutmeio.ufpr.br>. Acesso em: 22 jun. 2007.

MAZZEU, F. J. C. Uma proposta metodológica para a formação continuada de professores na perspectiva histórico-social. **Cadernos CEDES**. v. 19, n. 44, 1998.

MENASCHE, R. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos no Meu Prato Não? **Campos – Revista de Antropologia Social**. v. 5, n.1, 2004.

MENEZES, F. **Segurança Alimentar: um conceito em disputa e construção**. IBASE: Rio de Janeiro, 2001.

MINAYO, M. C. S. **O Desafio do Conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo-Rio de Janeiro: HUCITEC-ABRASCO, 1992.

\_\_\_\_\_. **O Desafio do Conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde**. 8. ed. São Paulo: HUCITEC, 2004.

MS/SAS/CGPAN - MINISTÉRIO DA SAÚDE/SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE/COORDENAÇÃO-GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Guia Alimentar Para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236 p.

MS/SAB/DAB/CGPAN - MINISTÉRIO DA SAÚDE/SECRETARIA DE ATENÇÃO BÁSICA/DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA/COORDENAÇÃO-GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **A Iniciativa de Incentivo ao Consumo de Frutas, Verduras e Legumes (f,l&v): uma estratégia para abordagem intersetorial no contexto da segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA – Brasil)**, 2005. Disponível em: [http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/iicflv\\_br\\_consea.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/iicflv_br_consea.pdf). Acesso em: 05/06/2006.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Glossário Temático Alimentação e Nutrição**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília-DF, 2007.

\_\_\_\_\_. **Estudo Multicêntrico Sobre Consumo Alimentar**. Brasília: Ministério da Saúde, 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE/SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Revista de Saúde Pública**. v.34, n. 34, 2000.

MS/ANVISA/UNB - MINISTÉRIO DA SAÚDE/AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de alimentos**. 2. ed. Brasília: MS/ANVISA/UNB, 2005.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: ARNAIZ, Mabel Gracia (coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002.

MONTEIRO, C. A; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 34, n. 3, 2000.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. V. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

OGA, S. **Fundamentos de Toxocologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu , 2003.

ORGANISTA, J. H. C. O Olimpo para os Sobreviventes: Representações Sociais e Mundo do Trabalho. **Revista Espaço Acadêmico**. n. 28, 2003.

OMS - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde**. São Paulo: Roca, 2002.

OUTHWAIRE, W; BOTTOMORE, T. **Dicionário do Pensamento Social do Século XX**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

PINHEIRO, A. R. O. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. **Saúde em Debate**. v. 29, n. 70, 2005.

POULAIN, J. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis/SC: Editora da UFSC, 2006. (Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte)

POULAIN, J.; PROENÇA, R. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 4 n.16, p. 363-514, 2003.

POLISUK J. & GOLDFELD S. **Pequeno dicionário de termos médicos**. São Paulo: Atheneu, 2002.

RAYNAUT, C. Meio ambiente e desenvolvimento: construindo um novo campo do saber a partir da perspectiva interdisciplinar. In: **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 10, 2004.

RIGON, S. A. **Alimentação Como Forma de Mediação da Relação Sociedade Natureza – Um Estudo de Caso Sobre a Agricultura Ecológica e o Autoconsumo em Turvo-PR**. Curitiba, 2005. Dissertação apresentada no Setor de Ciências da Terra da Universidade Federal do Paraná. 334 p.

RIOS, *et al.* Senso Comum, Ciência e Filosofia – elo dos saberes necessários à promoção da saúde. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**. v. 12, n. 2, 2007.

ROSA, R. S.; ARAÚJO, E. V. As andanças da AOPA nos caminhos da comercialização. **Agroecologia & Agricultura Familiar**: Ano VI, n. 5, 2003.

SALLES, R. K. **Análise da Atividade Laboral dos Técnicos de Enfermagem de um Hospital que Adota Programa de gestão Humanizado: sua influência no comportamento alimentar**. Florianópolis/Santa Catarina/Brasil, 2004. Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia de produção da Universidade Federal de Santa Catarina.

SANTOS, C. R. A. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

SANTOS, L. A. S. **O CORPO, O COMER E A COMIDA: Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador-Bahia**. Texto resumo da Tese de Doutorado em Ciências Sociais (concentração em Antropologia) Programa de Estudos Pós-Graduados em Ciências Sociais, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, defendida em 2006.

SERRA, G. M. A. **Saúde e nutrição na adolescência: o discurso sobre dietas na revista Capricho**. (Dissertação de Mestrado). Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública, 2001. 136 p.

SETTON, M. G. J. A teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**. n. 20, Maio/Jun/Jul/Ago, 2002.

SILVA, D. O. **Conhecimentos, atitudes e práticas de profissionais de saúde da atenção básica sobre promoção da alimentação saudável no Distrito Federal**. Universidade de Brasília, 2002. Tese de doutorado apresentada no Curso de Pós-graduação em Ciências da Saúde, da Faculdade de Saúde, Universidade de Brasília. 187 p.

SILVA, C. E. M. Agricultura. Projeto Brasil Sustentável e Democrático. **Caderno Temático 4**, s/d. [acesso 2007 jan 09]. Disponível em: <http://www.brasil.sustentavel.org.br>.

SILVA, M. C. G. A Alimentação e a Culinária de Imigração Italiana. **Revista do Imigrante**. Ano XV, n. 42, 2002. p. 29-35.

SOBREIRA A. E. G.; ADISSI, P.J. Agrotóxicos: falsas premissas e debates. **Ciência & Saúde Coletiva**. v.8, n.4, 2003.

SCHRAMM, *et al.* Transição epidemiológica e o estudo de carga de doenças no Brasil. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**. v.9, n.4, 2004

SHILS M. E; *et al.* **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003, p.1979-1981.

SPINK, M. J. Desvendando as Teorias Implícitas: uma metodologia de análise das representações sociais. In: GUARESCHI P. A.; JOVCHELOVITCH (orgs.). **TEXTOS EM REPRESENTAÇÕES SOCIAIS**. 7. Ed. Rio de Janeiro, Petrópolis: Vozes, 2002.

SPINK, *et al.* Perigo, Probabilidade e Oportunidade: A linguagem dos Riscos na Mídia. **Psicologia: Reflexão e Crítica**. v. 15, n.1, 2002.

SCHOPENHAUER, A. **O Mundo como Vontade e Representação**. Rio de Janeiro: Contraponto Editora, 2001. (Tradução de M. F. Sá Correia)

TORAL N.; SLATER B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. **Revista Ciência & Saúde Coletiva** [artigo 0026/2007 aprovado para publicação].

VASCONCELLOS, M. T. L.; COSTA, A. W. N. **Limitações metodológicas e operacionais para a construção de linhas de pobreza absolutas no Brasil**. Disponível em: [http://www.abep.vopo.unicamp.br/encontro2006/docspdf/ABP2006\\_557.pc](http://www.abep.vopo.unicamp.br/encontro2006/docspdf/ABP2006_557.pc). Acesso em: 29/04/2007.

VALENTE, F. L. S. O Direito à Alimentação. In: BENVENUTO *et al.* (Org.). **Extrema Pobreza no Brasil: a situação do direito à alimentação e moradia adequada**. São Paulo: Loyola, 2002.

VEIGA, J. E. A. Agricultura no mundo moderno: diagnósticos e perspectivas. In: André Trigueiro (Org.) **MEIO AMBIENTE NO SÉCULO 21**. Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

VICTORA, *et al.* Pesquisa Qualitativa em Saúde: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

WAGNER, W. Descrição, explicação e método na pesquisa das representações sociais. In: GUARESCHI, P. A.; JOVCHELOVITCH S. (Orgs.) **Textos Em Representações Sociais**. 7. ed. Petrópolis/RJ: Editora Vozes, 2002.

WANDERLEY, M. N. B. Em busca da modernidade social: uma homenagem a Alexander V. Chayanov. In: FERREIRA A. D. & BRANDENBURG A. (org.) **Para pensar: outra agricultura**. Curitiba: Editora da UFPR, 1998.

\_\_\_\_\_. **Olhares sobre o “rural” brasileiro**. Recife, 1999 (mimeo).

\_\_\_\_\_. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas – o “rural” como espaço singular e ator coletivo. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v 15, 2000.

WEID, J. M. V. D. Agroecologia: condição para a segurança alimentar. **Revista Agriculturas**. v. 1, n. 0, 2004.

WOORTMANN, K. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, 1978. 179 p. Relatório Final.

ZANONI, M. *et al.* A construção de um curso de pós-graduação interdisciplinar em Meio Ambiente e Desenvolvimento: princípios teóricos e metodológicos. In: RAYNAUT, C. *et al.* **Desenvolvimento e Meio Ambiente em busca da interdisciplinaridade: pesquisas urbanas e rurais**. Curitiba: Ed. da UFPR, 2002.

**ANEXOS**

## **ANEXO I**

### **- Roteiro para entrevistas –**

#### **Prática coletiva de campo - Atividades e processos agro-socio-ambientais**

- 1) Estágios da agricultura:
  - Manejos
  - Número de produtores
  - Localização
  - Comunidades
  - Relações sociais, econômicas, políticas na localidade e no município
- 2) Históricos e trajetórias
  - agricultura convencional
  - agricultura ecológica
  - agroecologia
  - da Comunidade
  - dos produtores
- 3) Atores sociais presentes no local e no município e suas atuações.
- 4) Ver dados econômicos e sociais que o entrevistado tem da comunidade e do município  
(pensando em localizar pessoas chaves se possível...)
- 5) Quais os processos de comercialização dos produtos
- 6) Ver indícios de degradação do ambiente e práticas realizadas...
- 7) Observação da paisagem e do espaço no local e no município, com relação a preservação, políticas, etc
- 8) Como está a questão da fiscalização e observação da legislação ambiental, problemas, realidades, etc.
- 9) Observar de forma breve como e de que forma acontece a utilização da água e dos recursos naturais.

## ANEXO II

### **ATENÇÃO: O FORMULÁRIO ESTA COM OS CÓDIGOS UTILIZADOS PARA DIGITAÇÃO CORRESPONDENTES AS PERGUNTAS**

#### **Formulário Coletivo para Entrevistas – Turma VI** **Linha de Pesquisa Ruralidades, Ambiente e Sociedades**

Data de entrevista: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ hora início: \_\_\_\_\_

#### **Bloco I – Informações Gerais**

**1.1.Município:** \_\_\_\_\_ (B.I.1.1)

**1- Rio Branco do Sul**

**1.2.Comunidade:** \_\_\_\_\_  
(B.I.1.2)

1- Capiu do Epifanio

2- Capiu do Boa Vista (Cavassin)

3- Campina dos Pintos (Pinhal)

**1.3.km da sede:** \_\_\_\_\_ (B.I.1.3)

**Distancia de Rio Branco do sul**

**1.4.Coordenadas geográficas:** \_\_\_\_\_  
(B.I.1.4)

1.4.1 – latitude – graus, minutos e segundos

1.4.2 – longitude – graus, minutos e segundos

**1.5.Altitude:** \_\_\_\_\_ (B.I.1.5) Em metros

**1.6.Nome:** \_\_\_\_\_

**1.7.Telefone:** \_\_\_\_\_

**1.8. Estradas e condições de acesso/manutenção:** \_\_\_\_\_ (B.I.1.6) 1- boa 2- razoável 3-péssima

**1.9.Situação da Paisagem:** \_\_\_\_\_  
(B.I.1.7) 1- zero a 15% 2- 15% a 45 3- mais de 45%

**1.10.Quantas propriedades trabalha ou tem exploração?** (B.I.1.8) I- 1 II- 2 III- 3

(B.I.1.9) Tamanho das áreas – [B.I.1.9.1 até (B.I.1.9.3) área em há] para as três propriedades acima colocar em ha

#### **1.11.Condição legal da terra ou da propriedade:**

( ) 1( ) 2( ) 3( ) 4 / proprietário com escritura ( ) 1( ) 2( ) 3( ) 4 / proprietário sem matrícula (em nome da família)

( ) 1( ) 2( ) 3( ) 4 / parceiro/de quem?

\_\_\_\_\_  
( ) 1( ) 2 ( ) 3( ) 4( ) arrendatário/ de quem?

( ) 1( ) 2( ) 3( ) 4( ) tem concessão legal de uso/ de quem

( ) 1( ) 2( ) 3( ) 4( ) terra cedida por parentes/ de quem

( ) 1( ) 2( ) 3( ) 4outro/ \_\_\_\_\_



**(B.I.1.10 1 até B.I.1.10.3)**

- 1- proprietário com escritura
- 2- proprietário sem matrícula (em nome da família)
- 3- parceiro
- 4- arrendatário
- 5- tem concessão legal de uso
- 6- terra cedida por parentes
- 7- outro, por exemplo coletivo

**1.12. Observações  
gerais**


---

**Questões abertas:**

Viveu sempre nesta propriedade? O Senhor poderia falar um pouco da sua trajetória?

Quanto tempo a família mora na comunidade ou na propriedade? **(anotar no verso)**

Como é a trajetória da família na agricultura? Sempre foi agricultor?

**Bloco II – Informações família residente na propriedade e trabalho**
**2.1 – Informações da família**

NOME	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	OD RE IS GC EE MN	ID DA DE	EC SI TV AI DL O	ES IT UD O	FR TE QU UE N	PARTICIPA NA LAVOURA CRIAÇÃO	FR EQ Ü Ê N	TRABALHO EXTERNO	FR EQ Ü Ê N	ATIVIDADE EXTERNA Se possível descrever

**Descendência/origem:** (1) alemão (2) italiano (3) polonês (4) ucraniano (5) português (6) caboclo (7) outros

**Estado Civil:** (1) casado (2) separado (3) solteiro (4) amasiado

**Estudo/Escolaridade:** (1) sem escolaridade, mas sabe ler e escrever (2) analfabeto (3) fundamental incompleto (4) fundamental completo (5) ensino médio incompleto (6) ensino médio completo (7) curso técnico incompleto (8) curso técnico profissionalizante (9) superior completo (10) superior incompleto (11) Não sabe (12) não se aplica

**Participa na lavoura e/ou criação:** (1) sim (2) não

**Trabalho externo:** (1) sim (2) não

**Atividade externa:** (1) empregado autônomo (2) empregado contratado (3) procura emprego (4) aposentado (5) estudante (6) dona de casa (7) outra (8) não se aplica.

**Frequência:** (1) meio dia (2) o dia todo (3) menos de 3 dias na semana (4) fim de semana (5) durante a colheita (6) não se aplica

Família – B.IIF. Família

B.IIF.1 – 1 – pai      2 – mãe      3 – filho      4 – filha

B.IIF.2 – origem descendência: (1) alemão (2) italiano (3) polonês (4) ucraniano (5) português (6) caboclo (7) outros

B.IIF.3 – idade em anos

B.IIF.4 – estado civil: (1) casado (2) separado (3) solteiro (4) amasiado (5) Não se aplica

B.IIF.5 – estudo: (1) sem escolaridade, mas sabe ler e escrever (2) analfabeto (3) fundamental incompleto (4) fundamental completo (5) ensino médio incompleto (6) ensino médio completo (7) curso técnico incompleto (8) curso técnico profissionalizante (9) superior completo (10) superior incompleto (11) Não sabe. (12) não se aplica

B.IIF.6 – participação na lavoura: 1 – sim      2 – não      3 – não se aplica

B.IIF.7 – frequência: digitar valor em percentual

B.IIF.8 – trabalho externo: 1 – sim      2 – não      3 – não se aplica

B.IIF.9 – frequência: digitar valor em percentual

B.IIF.10 – aposentadoria: 1 – sim 2 – não      3 – não se aplica

**2.2.Total de moradores** \_\_\_\_\_(B.II.1) número

**2.3.Total de moradores aposentados** \_\_\_\_\_(B.II.2)

**2.4.Membros da família que saíram da propriedade: Quem saiu? Idade? Para onde? Por quê?** \_\_\_\_\_

(B.II.3) - 1 – pai      2 – mãe      3 – filho      4 – filha      5 – não aplica

**2.5.É utilizado na propriedade mão de obra contratada:** 1( ) sim      2 ( ) não

(B.II.4) – 1 – sim      2 – não

**2.6.A mão de obra contratada é utilizada:** 1) ( ) dias/quantos? \_\_\_\_\_

2) ( ) meses/quantos? \_\_\_\_\_

3) ( ) Por safra (a safra dura quantos tempo?): \_\_\_\_\_

4) ( ) Por atividade da cultura (a atividade dura quanto tempo?): \_\_\_\_\_ qual atividade? \_\_\_\_\_

5( ) permanente

(B.II.5) A pergunta muda://// Fica quantos dias por ano?

**2.7.Em algum dos trabalhos, possui parceria/arrendamento com alguém?**

1( ) Sim      2 ( ) Não

(B.II.6) – fica o número igual a respostas do questionário

**2.8.Qual foi a parceria/arrendamento contratada nessa oportunidade?**

(B.II.7) – muda conforme a resposta – numero 1 é a resposta, caso tenha mais de uma resposta marca com o numero 1 as varias respostas e fica em branco o restante

B.II.7.1( ) meia      B.II.7.2( ) terça      B.II.7.3( ) quarta      B.II.7.4( ) quinta

B.II.7.5( ) somente dinheiro      B.II.7.6( ) somente serviço      B.II.7.7( ) dinheiro e produto

- B.II.7.8( ) dinheiro e serviço      B.II.7.9( ) produto e serviço      B.II.7.10( )  
dinheiro, produto e serviço  
B.II.7.11( ) outra (especifique) \_\_\_\_\_

**2.9.Troca dias ou realiza mutirão com alguém na comunidade:**

1( ) sim/ quem? \_\_\_\_\_ ( ) não

B.II.8 1 – sim      2 – não

**2.10.Alguém da família que participa na lavoura teve que se afastar do trabalho por:**

1 ( ) intoxicação por agrotóxicos/ quem? \_\_\_\_\_

2 ( ) acidente no trabalho/ quem? \_\_\_\_\_

3 ( ) outro: \_\_\_\_\_

4 ( ) não

B.II.9 - - resposta são os números de 1 a 4

**2.11.Como considera a produção nesta propriedade/lote?**      1( ) produz muito e dá lucro 2( ) consegue economizar dinheiro 3( ) produz para o sustento      4( ) não produz o suficiente      5( ) não colheu/obteve a produção Por quê? \_\_\_\_\_

B.II.10 - - resposta são os números de 1 a 5

**2.12.Caso tenha mais de uma propriedade? E nas demais?**

1( ) produz muito e dá lucro      2( ) consegue economizar dinheiro      3( ) produz para o sustento      4( ) não produz o suficiente      5( ) não colheu/obteve a produção Por quê?

6( ) Não se aplica \_\_\_\_\_

B.II.11 - - resposta são os números de 1 a 6

**2.13.Há quanto tempo sua família esta na propriedade/lote? \_\_\_\_\_ anos**

1( ) menos de 5 anos      2( ) 5 a 9 anos      3( ) 10 anos ou mais

B.II.12 – mudar na resposta colocar em anos escrever não contar as opções 1,2,3

**2.14.Como o sr.(a) se denomina?**      1( ) agricultor      2( ) pequeno agricultor

3( ) produtor rural 4( ) pequeno empresário 5( ) trabalhador rural      6( ) colono 7( ) orgânico

8( ) outro \_\_\_\_\_

B.II.13 - - resposta são os números de 1 a 8

**2.15.O que é necessário para ser “colocar a denominação utilizada pelo entrevistado”? (assinale as três principais opções)**

1( ) ter nascido no campo/ter família numerosa para o trabalho

2( ) gostar de viver no campo

3( ) saber planejar e organizar a produção

4( ) conhecer e saber trabalhar a terra

5( ) saber comercializar a produção / ter mercado garantido para os produtos

6( ) saber reconhecer os sinais (da natureza) do clima, da mudança de lua, para fazer o plantio, a colheita, a limpeza, etc.

7( ) ter tecnologia apropriada para o trabalho do campo

8( ) ter capital e acesso a crédito para investir na propriedade

9( ) receber assistência técnica para o trabalho

10( ) ter uma propriedade na área rural

11( ) outra \_\_\_\_\_

B.II.14 .1 até B.II.14.11 – muda conforme a resposta – numero 1 é a resposta, caso tenha mais de uma resposta marca com o numero 1 as varias respostas e fica em branco o restante

**2.16.O que a atividade agrícola deve garantir para o produtor? (assinale duas)**

1( ) o sustento da família 2( ) a permanência na propriedade 3( ) a aquisição de bens necessários para a produção

4( ) dar lucro 5( ) assegurar a permanência dos filhos na atividade

6( ) Outro \_\_\_\_\_

B.II.15.1 até B.II.15.6 – muda conforme a resposta – numero 1 é a resposta, caso tenha mais de uma resposta marca com o numero 1 as varias respostas e fica em branco o restante

**2.17.Se o sr. tivesse recursos hoje no que investiria? (assinalar 3 principais)**

1( ) na produção orgânica 2( ) na produção convencional

3( ) na aquisição de terras 4( ) na moradia (ampliação, melhoria, reformas)

5( ) na aquisição de bens domésticos 6( ) na aquisição de veículo de passeio

7( ) ajudaria os filhos 8( ) iria para a cidade tentar a vida

9( ) viajaria de férias 10( ) outro \_\_\_\_\_

B.II.16.1 até B.II.16.10 – muda conforme a resposta – número 1 é a resposta, caso tenha mais de uma resposta marca com o numero 1 as varias respostas e fica em branco o restante

**2.18.Se o sr. pudesse decidir o futuro dos seus filhos, o que desejaria para eles?**

1( ) que permanecessem trabalhando no campo como agricultor 2( ) que

permanecessem no campo realizando outra atividade 3( ) que eles tivessem emprego fixo, fosse no campo ou na cidade

4( ) que fossem embora para a cidade 5( ) que tivessem emprego fixo na cidade

6( ) outro \_\_\_\_\_

B.II.17 - resposta são os números de 1 a 6, igual a numero das respostas

**2.19.Quando seus filhos falam do futuro o que eles desejam?**

1( ) continuar no campo como agricultor 2( ) continuar morando no campo com um emprego fixo

3( ) ir embora para a cidade 4( ) morar na cidade com emprego fixo

5( ) outro \_\_\_\_\_

B.II.18 - - resposta são os números de 1 a 5, igual a numero das respostas

**2.20.Observações**

gerais: \_\_\_\_\_

**Questões abertas:**

- Como era a produção na época de seus pais com relação aos vizinhos? Existia troca de dias? E hoje?

- Como era a sua vida no passado? O que fazia?
- Como o senhor pensa o futuro da família? E da propriedade?

### **Bloco III – Informações da propriedade, da produção e tecnologia**

#### **3.1. Benfeitorias**

<b>Benfeitoria</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Tipo de construção</b>	<b>Piso</b>	<b>Forro</b>

**Benfeitoria:** (1) casa (2) galpão (3) estábulo (4) silo (5) paiol (6) galinheiro (7) chiqueiro (8) outra/especificar

**Tipo de Construção:** (1) alvenaria acabada (2) alvenaria inacabada (3) construção precária de Madeira (4) madeira em bom estado (5) pau a pique (6) barro (7) barraco de lona plástica (8) outros

**Piso:** (1) madeira (2) cerâmica (3) sem piso (4) outro

**Forro:** (1) madeira (2) pvc (3) sem forro (4) outro

#### **3.2. Observações gerais**

Benfeitoria B.III.B – benfeitorias

B.III.B.1 – área da benfeitoria em m<sup>2</sup>

B.III.B.2 – tipo de construção - (1) alvenaria acabada (2) alvenaria inacabada (3) construção precária de Madeira (4) madeira em bom estado (5) pau a pique (6) barro (7) barraco de lona plástica (8) outros

B.III.B.3 – piso - (1) madeira (2) cerâmica (3) sem piso (4) outro

B.III.B – forro -(1) madeira (2) pvc (3) sem forro (4) outro

#### **3.3. Animais de Trabalho, Máquinas e Equipamentos/ últimos 6 meses. (marque com X (sim) ou deixe**

**em branco/ exceto os itens que se referem a números). Mudado a estrutura olhar abaixo**

<b>Item</b>	<b>Próprio</b>	<b>Financiado</b>	<b>Cooperativa/Grupo</b>	<b>Terceiros</b>	
				<b>Com custos</b>	<b>sem custos</b>
1. N° de tratores					
2. N° de microtratores					
3. N° de Muas (mulas, jumento, burros, etc.)					
4. N° de Cavalos					
5. Arado, grade, sulcador ou cultivador para animal					
6. Arado e grade para trator					
7. Semeadora-adubadora					
8. Equipamento/irrigação					
9. Pulverizador tratorizado					
10. Pulverizador costal					
11. Batedora/debulhadora					

Item	Próprio	Financiado	Cooperativa/Grupo	Terceiros	
				Com custos	sem custos
estacionária					
12. Colhedora/batedora tratorizada					
13. Colhedora/batedora automotriz					
14. Picador/triturador					
15. Ensiladora					
16. Ordenhadeira					
17. Resfriador					
18. Carroça					
19. Caminhonete/utilitário					
20. Caminhão					
21. Outro. Especifique:					

### 3.4. Observações gerais

- Mudado as perguntas para a seguinte estrutura.

- B.III.1. Maquinas, animais e equipamentos  
 B.III. - Quais os equipamentos na propriedade?  
 B.III.1 – trator/micro trator  
 B.III.2 – cavalo  
 B.III.3- Pulverizador costal  
 B.III.4 – Pulverizador tratorizado  
 B.III.5 – Camioneta ou utilitário  
 B.III.6 – Caminhão  
 B.III.7 – Carro  
 B.III.8 – Rotativa para micro  
 B.III.9 – outros  
 - Resposta 1 – sim                      2 – não

AQUI CONTINUA NO B.III.10 - PRODUÇÃO, LOGO DEPOIS DE PRODUÇÃO VEGETAL

### 3.5. Informações da Produção Vegetal e do Auto Consumo da família.

Tipo de Produto	1. Área plantada  (há/ nº pés)	Produção			5. Preço de Venda  (R\$/um*)	6. Gasto total c/a produção (custo)  (R\$)
		2. Obtida  (*)	3. Consumida  (**)	4. Vendida  (**)		
<b>1. Lavouras</b>						
<b>2. Olericultura</b>						

Tipo de Produto	1. Área plantada (há/ n° pés)	Produção			5. Preço de Venda (R\$/um*)	6. Gasto total c/a produção (custo) (R\$)
		2. Obtida (*)	3. Consumida (**)	4. Vendida (**)		
<b>3.Horta caseiras</b>						
<b>4. Pomar caseiro</b>						

(\*) Especificar as quantidades em: unidades, kg, pés, dúzias, caixas de 25 kg, sacos de 5-10-40-50-60 kg, entre outros.

(\*\*) Especificar na mesma unidade da produção obtida ou em porcentagem (%).

**Lavoura produto:** (1) milho (2) feijão (3) soja (4) trigo (5) mandioca (6) batata (7) alface (8) tomate (9) cebola (10) outros, se possível especificar

**Produção:** (1) Obtida em kg, pés, dúzias, caixas de 25 kg, sacos de 5, 10, 40, 50 kg  
(2) Consumida – na mesma unidade da produção obtida ou em porcentagem %

**Preço de venda:** (1) Obtida em kg, pés, dúzias, caixas de 25 kg, sacos de 5, 10, 40, 50 kg

(2) na mesma unidade da produção obtida ou em porcentagem %

**Produção B.III.PV – produção – tabela específica identifica B.III.PV**

**B.III.PV.1 – área em hectares**

**B.III.PV.2 – bandejas plantadas**

**B.III.PV.3 – pés plantados**

**B.III.PV.4 – produção obtida em**

- milho, feijão e arroz, mandioca, batata doce, abóbora, amendoim, tomate, chuchu, abobrinha, vagem, alho, pepino, feijão vagem/ kg

- alface, repolho, couve-flor, acelga, scarola, chicória por unidade

- cebolinha, salsa, rabanete, beterraba, rucula, couve manteiga, scarolla por maço

**B.III.PV.5 – Consome esta produção em casa:** 1- sim 2- não

**B.III.PV.6 – Esta produção é vendida:** 1-sim 2- não

**B.III.PV.7 – Quantidade da produção vendida? De acordo com a questão**

**B.III.PV.2**

**B.III.PV.8 – Quantidade em reais?**

**B.III.PV.9 – Custo de produção por há, em reais – transformar a produção para de acordo com a área ou unidade produzida**

**B.III.10 – 1-milho /2-feijão /3-arroz /4-mandioca /5-batata doce /6-temperos /7-laranja /8-limão /9-mixirica /10 amendoim /11- feijão vagem /12-abóbora /13-tomate /14-chuchu /15-abobrinha /16-vagem /17-alho /18-pepino /19-alface /20-repolho /21-couve-flor /22-couve manteiga /23-acelga /24-scarolla /25-chicória /26-cebolinha /27-salsa /28-rabanete /29-beterraba /30-rucula /31-rabanete /32-brocolis /33-mini-repolho/ 34 Caqui / 35 – Uva / 36-Ameixa/ 37- Maça / pimentão**

CONTINUA DA B.III.9 - PRODUÇÃO:

**B.III.10 – Tem produção individual** 1- sim 2 – não

**B.III.11 – Tem produção coletiva** 1- sim 2 - não

**B.III.12 – Tem produção em parceria** 1-sim 2 - nao

**3.7. Esta produção é vendida para quem?**

1( ) direto ao consumidor 2( ) a uma processadora/ qual? \_\_\_\_\_

3( ) a um intermediário 4( ) programas do governo

**B.III.13 – resposta de 1 a 4**

**3.8. No caso de venda a um intermediário, processadora ou programa do governo como funciona a venda, preços e entregas dos produtos?**

1( ) garantem o preço e passar recolher na propriedade 2( ) garantem o preço e quantidade e recolhem na propriedade

3( ) é preciso entregar na processadora e o preço varia de acordo com o mercado

4( ) outras/ qual? \_\_\_\_\_

5 ( ) não aplica

**B.III.14 – resposta 1 a 5**

**3.9. Observações gerais** \_\_\_\_\_

**3.10. Informações da Produção Animal e do Auto Consumo da família (últimos 6 meses).**

Tipo de Criação	1. Número de animais	Produção		4. Preço de Venda	5. Gasto <u>mensal</u> com a produção (custo)
		2. Consumida	3. Vendida		
		(**)	(*)	(R\$/quant*)	(R\$)
1. Bovino corte					
2. Bovino leite					
3. Bovino misto / leite/ carne					
4. Caprinos					
5. Eqüinos					
6. Ovinos					
7. Suínos					
8. Aves de corte					
9. Aves de postura					
10. Galinha caipira ovo carne					
11. Pescados					
12. Outros					

(\*) Especificar a unidade: número de animais, quantidade de ovos, litros de leite, etc.

(\*\*) Especificar na mesma unidade da produção vendida ou em porcentagem (%).

**Sai o quadro e se coloca perguntas fechadas.**



- B.III.15 – Tem produção de bovino de carne e leite? 1- sim 2-não  
 B.III.16 – Tem produção de suíno? 1- sim 2-não  
 B.III.17 – Tem produção de ovino/caprino? 1- sim 2-não  
 B.III.18 – Tem produção de galinha caipira carne/ovos? 1- sim 2-não  
 B.III.19 – Tem outra produção? 1- sim 2-nao

**A produção animal é praticamente toda:**

- 1( ) individual/ quais produtos? \_\_\_\_\_  
 2( ) coletiva \_\_\_\_\_  
 3( ) parceria/ com quem \_\_\_\_\_

**3.12. Esta produção é vendida para quem? E vendida direta ao consumidor**

- 1( ) direto ao consumidor  
 2( ) a uma processadora/ qual? \_\_\_\_\_  
 3( ) a um intermediário/ qual? \_\_\_\_\_

**3.13. No caso de venda a um intermediário ou processadora, como funciona a venda, preços e entregas dos produtos?**

- 1( ) garantem o preço e passar recolher na propriedade 2( ) garantem o preço e quantidade e recolhem na propriedade  
 3( ) é preciso entregar na processadora e o preço varia de acordo com o mercado  
 4( ) outras/ qual? \_\_\_\_\_

**3.14. Observações gerais** \_\_\_\_\_

**3.15. Informação da Produção Processada e do Auto Consumo da família (últimos 6 meses)**

Tipo de Produto	Produção			4. Preço de Venda (R\$/quan t*)	5. Gasto mensal c/a produção (custo) (R\$)
	1. Total (*)	2. Consumida (**)	3. Vendida (**)		
1. Queijo					
2. Coalhadas/Yogurte					
3. Embutidos					
4. Rapadura					
5. Mel					
6. Compotas					
7. Pickles					
8. Farinha de:					
9. Frutas secas					
10. Vinho/Pinga/Licor					
11. Sucos					
12. Açúcar Mascavo					
13. Outros					

(\*) Especificar as quantidades em: unidades, kg, pés, dúzias, caixas de 25 kg, sacos de 5-10-40-50-60 kg, entre outros.

(\*\*) Especificar na mesma unidade da produção obtida ou em porcentagem (%).

Esta produção é individual e normalmente para consumo.

- B.III.20 – Tem produção de mel? 1-sim 2-não  
 B.III.21 – Tem produção de vinho? 1- sim 2-não  
 B.III.22 – Tem produção de queijo? 1- sim 2-não  
 B.III.23 – Tem produção de vegetal processada 1-sim 2-nao

### 3.16. Esta Produção Processada é:

- 1( ) individual/ quais produtos? \_\_\_\_\_  
 2 ( ) coletiva \_\_\_\_\_  
 3 ( ) parceria/ com quem? \_\_\_\_\_

### 3.17. Esta produção é vendida para quem?

- 1( ) direto ao consumidor 2( ) a uma processadora/ qual? \_\_\_\_\_  
 3( ) a um intermediário/ qual? \_\_\_\_\_

### 3.18. No caso de venda a um intermediário ou processadora, como funciona a venda, preços e entregas dos produtos?

- 1( ) garantem o preço e passar recolher na propriedade 2( ) garantem o preço e quantidade e recolhem na propriedade  
 3( ) é preciso entregar na processadora e o preço varia de acordo com o mercado  
 4( ) outras/ qual? \_\_\_\_\_

### 3.19. Observações gerais \_\_\_\_\_

### 3.20. Informação do Extrativismo e do Auto Consumo da família (últimos 6 meses).

Tipo de Produto	1. Dimensões do espaço explorado  (ha, nº pés, área de rio, lago ou floresta, etc)	Quantidade de Produto			5. Preço de Venda  (R\$/quan*)	6. Gasto mensal c/a atividade (custo) (R\$)
		2. Coletado  (*)	3. Consumido  (**)	4. Vendido  (**)		
1. Pesca						
2. Caça						
3. Frutas silvestres						
4. Mel						
5. Madeira						
6. Bracatinga						
7. Outros						

(\*) Especificar as quantidades em: unidades, kg, pés, dúzias, caixas de 25 kg, sacos de 5-10-40-50-60 kg, entre outros.

(\*\*) Especificar na mesma unidade da produção coletada ou em porcentagem (%).

- B.III.24 – Tem produção de bracatinga? 1-sim 2-não

**B.III.25 – Qual a área total em hectares?**

**B.III.26 – Qual a quantidade em metros cúbicas?**

**B.III.27 – Qual o valor recebido em reais?**

**3.21. Esta produção é vendida para quem?**

1( ) direto ao consumidor 2( ) a uma processadora/ qual? \_\_\_\_\_

3( ) a um intermediário/ qual? \_\_\_\_\_

**3.22. No caso de venda a um intermediário ou processadora, como funciona a venda, preços e entregas dos produtos?**

1( ) garantem o preço e passar recolher na propriedade 2( ) garantem o preço e quantidade e recolhem na propriedade

3( ) é preciso entregar na processadora e o preço varia de acordo com o mercado

4( ) outras/ qual? \_\_\_\_\_

**3.23. Observações gerais** \_\_\_\_\_

Nenhum respondeu esta questão.

**3.24. Informação de Outras Produções Não Agrícolas/Auto-Consumo da família**

5 Tipo de Produto	Quantidade			4. Preço de Venda (R\$/quant <sup>t*</sup> )	5. Gasto mensal c/a produção (custo) (R\$)
	1. Produzida (*)	2. Uso Próprio (**)	3. Vendida (**)		
1. Cerâmica					
2. Bordados					
3. Artesanato					
4. Outros					

(\*) Especificar número de unidades. (\*\*) Especificar em porcentagem (%) do produzido.

**3.26. Estas Outras Produções Não Agrícolas são:**

1( ) individual/ quais produtos? \_\_\_\_\_

2( ) coletiva \_\_\_\_\_

3( ) parceria/ com quem? \_\_\_\_\_

**3.27. Esta produção é vendida para quem?**

1( ) direto ao consumidor 2( ) a uma processadora/ qual? \_\_\_\_\_

3( ) a um intermediário/ qual? \_\_\_\_\_

**3.28. No caso de venda a um intermediário ou processadora, como funciona a venda, preços e entregas dos produtos?**

1( ) garantem o preço e passar recolher na propriedade 2( ) garantem o preço e quantidade e recolhem na propriedade 3( ) é preciso entregar na processadora e o preço varia de acordo com o mercado

4( ) outras/



### 3.31. Informações da Tecnologia Empregada na Produção Animal

(marque com X (sim) ou deixe em branco/ exceto os itens que se referem a números)

Tipo de Criação	Tecnologia								Integrado à Agroindústria
	Pastagem 1	Capim, silo, grãos 2	Ração 3	Sal mineral 4	Inseminação Artificial 5	2 ordenhas Diárias 6	Vacinação 7	Medicamentos 8	
1. Bovinos corte									
2. Bovinos leite									
3. Bovinos misto									
4. Caprinos									
5. Equinos									
6. Ovinos									
7. Suínos									
8. Aves de corte									
9. Aves de postura									
10. Galinha caipira									
11. Pescados									
12. Outros									

**Obs:** \_\_\_\_\_

#### Questões abertas:

- Quando começou a plantar de forma orgânica (agroecológica)?
- Como foi no início?
- O que é mais difícil de fazer neste tipo de agricultura?
- Existe alguma técnica, cultivo, criação que foi abandonada ou quer abandonar?
- Comparando o sistema orgânico e o sistema agroecológico? Quais as vantagens e desvantagens?
- As sementes na sua propriedade são compradas? Antigamente era assim também? Como era?
- Principais dificuldades do processo de transição e da proposta agroecológica

#### **Bloco IV - Informações da participação social, política e comunitária. Esta parte fica somente para o João depois retirar o que for preciso, mas acrescentado as seguintes perguntas como bloco IV**

- B.IV.1 – Tem serviços médicos na comunidade? 1( ) sim 2( ) não
- B.IV.2 – Tem serviços dentário na comunidade? 1( ) sim 2( ) não
- B.IV.3 – Tem transporte(ônibus) na comunidade? 1( ) escolar 2( ) linha particular  
3( ) prefeitura
- B.IV.4 – Tem escola na comunidade? 1( ) sim 2( ) não
- B.IV.5 – Utiliza plantas medicinais na família? 1( ) sim 2( ) não

B.IV.6 – A família participa na igreja, freqüenta?

1( ) sim 2( ) não

B.IV.7 – Participa do sindicato?

1( ) sim 2( ) não

B.IV.8 – Participa de cooperativa de crédito?

1( ) sim 2( ) não

B.IV.9 – Participa na AOPA ou rede eco vida

1( ) sim 2( ) não

3( ) participou

B.IV.10 – Participa na APAC

1( ) sim 2( ) não

3( ) participou

**4.1. Acesso a serviços formais (assinalar com “x”)**

Serviço	Local			Qualidade do serviço		
	Comunidade	Sede do município	Outra cidade	boa	razoável	Ruim
1) Médico						
2) Dentista						
3) Escola						
4) Transporte						

**4.2. Serviços informais relativos à saúde**

1) Há curandeiros ou benzedoras na região*	2) A família consultou estes serviços*	3) A família usa ervas medicinais*	4) Liste as mais usadas	5) Para que serve	6) Com quem aprendeu a usar	7) Quais as principais doenças da família

\*1- sim; 2-não, 3-não sabe

**4.3. Religiosidade**

1) Qual/Quantas igrejas tem na localidade?	2) Qual a família freqüenta?	3) Quantas vezes vão à igreja?	4) Alguém desempenha alguma atividade na igreja? Quem, qual atividade?	5) Porque faz parte desta igreja?	6) Já pertenceu a outra igreja? Se sim, porque saiu?	7) Os vizinhos são da mesma igreja? Se outra, qual?

#### 4.4. Participação comunitária

1) Há na localidade associações (sindicato, produtores, moradores, etc)? Qual e com que propósito?	2) O sr. ou alguém da família participa? Se sim: exerce alguma função? Qual? Se não, por quê?	3) Seus vizinhos participam? (1)	4) A vizinhança é na maioria: (2)

(1) 1-sim; 2-não; 3-não sabe

(2) 1-parentes, 2-conhecidos; 3-desconhecidos

#### 4.5. Lazer

1) Qual é o dia de descanso da família?	2) Quais as 2 principais atividades destes dias?	3) Existem festas na região? Qual a família participa? (igreja, de produtos, etc)	4) A família tira férias anuais? Em qual período do ano? Todos ou alguém fica?

#### 4.6. Trajetória Familiar na agricultura

1) Tem antepassados que trabalhavam na agricultura *	2) Quem era agricultor (1)	3) Tem algum antepassado que veio de fora do país *	4) Quem era? de onde? e quando?	5) Em que município este antepassado se instalou?
6) As terras atuais já pertenciam a família *		7) Estas terras foram divididas com outros parentes *		8) Estas terras ficarão para seus filhos *

\* 1-sim; 2-não; 3- não sabe

(1) 1-bisavô; 2-avô; 3-pai; 4-outro

#### Questões abertas:

- Tem informações sobre a(s) instituição(s) ou pessoas que fomentou (ram) a agroecologia ou agricultura orgânica?
- Quais entidades que atuam ou participam na agricultura ecológica? Qual a que participa? Como participa?

## **Bloco V - Caracterização da questão ambiental, solo, fauna, flora e recursos hídricos.**

### **- Vegetação**

#### **5.1. Tem área de mata: (pode assinalar mais de uma)**

1( ) mata ciliar/qual rio                      2( ) mata permanente                      3( ) reserva  
4( ) plantada/qual \_\_\_\_\_ 5) Não se aplica

#### **B.V.1 – resposta nos mesmo números**

#### **B.V.2 – área total em ha**

#### **5.2. Atividades de impacto no ambiente**

	Em toda a propriedade	Para que? Como?
Reciclagem de resíduos orgânicos ** CP=compostagem; CI=uso de cinzas; CH=chorume; ET= esterco ; LX=Lixo da casa;		
Uso de agrotóxicos I=inseticida ; fu=fungicida; hb=herbicidas; x=outros		
Uso de fertilizantes sintéticos		
Controle natural de pragas, doenças e plantas invasoras		

#### **5.3. Ocorre uma diversificação de plantas e cultivos na propriedade? 1( )**

sim 2( ) não B.V.3-igual da resposta

obs: \_\_\_\_\_

#### **5.4. Tem erosão na propriedade? 1( ) sim/ porque? \_\_\_\_\_( ) não B.V.4**

#### **5.5. Que tipo de solo predomina na sua propriedade? \_\_\_\_\_**

B.V.5 – tipo de solo: 1- areno argiloso 2- arenoso 3-argiloso 4-terra vermelha  
5-não sabe 6-terra preta de banhado 7-argiloso-arenoso

### **- Fauna**

#### **5.6. Existem animais silvestres na propriedade? 1( ) sim/ quais? \_\_\_\_\_2( ) não B.V.6-igual da resposta**

#### **5.7. Caçar na região é comum? 1( ) sim/ o que? \_\_\_\_\_2( ) não B.V.7-igual da resposta**

#### **5.8. Pescar nos rios da região é comum? 1( ) sim/ o que? \_\_\_\_\_2( ) não B.V.8-igual da resposta**

### **- Problemas ambientais**

#### **5.9. Acha que os agrotóxicos prejudicam a saúde? do consumidor? do produtor? B.V.9-igual da resposta**

1( ) sim 2( ) não 3( ) não sabe 4( ) depende/ do que? \_\_\_\_\_



**5.10. Acha que os agrotóxicos prejudicam a saúde dos rios?** B.V.10-igual da resposta

1( ) sim      2( ) não      3( ) não sabe      4( ) depende/ do que? \_\_\_\_\_

**5.11. Acha que a falta de mata ciliar pode prejudicar o rio?** B.V.11-igual da resposta

1( ) sim      2( ) não      3( ) não sabe      4( ) depende/ do que? \_\_\_\_\_

**5.12. Acha que a maneira de plantar pode aumentar a erosão e prejudicar o rio?** B.V.12-igual da resposta

1( ) sim      2( ) não      3( ) não sabe      4( ) depende/ do que? \_\_\_\_\_

**5.13. O senhor e seus empregados usam EPI's na aplicação de agrotóxicos?**

B.V.13-igual da resposta

1( ) sim      2( ) não      3( ) não sabe      4( ) depende/ do que? \_\_\_\_\_

#### - Recursos Hídricos

**5.14. Possui irrigação:** 1( ) Sim      2( ) Não B.V.14 -igual da resposta

**5.15. Tipo:** 1( ) aspersão      2( ) gotejamento      3( ) micro aspersor

B.V.15-igual da resposta

**5.16. Há quanto tempo implantou o sistema de irrigação?** \_\_\_\_ (anos)

B.V.16-igual da resposta em anos

**5.17. Porque implantou o sistema de irrigação?** \_\_\_\_\_

B.V.17- 1( ) seca      2( ) falta de água      3( ) manter a produção      4( ) incentivo de entidades      5( ) outros – ler a resposta e interpretar

**5.18. Possui rio na propriedade?** 1( ) sim      2( ) não B.V.18 -igual da resposta

**5.19. Nome do rio** B.V.19 1( ) não denominou      2( ) denominou      3( ) não se aplica

**5.20. Utiliza a água do rio?** 1( ) sim/ para que \_\_\_\_\_ 2( ) não

B.V.20-igual da resposta

**5.21. A água utilizada neste domicílio é proveniente de: (poderá ser assinalada mais de uma opção)**

1( ) rede pública, com encanamento interno na casa      2( ) rede pública, com torneira externa

3( ) rede particular/associação      4( ) Poço da própria casa      4.1( ) Simples profund \_\_\_\_\_

4.2( ) Artesiano – profund \_\_\_\_\_

5( ) Poço coletivo      5.1( ) Simples profund \_\_\_\_\_      5.2( ) Artesiano – profund \_\_\_\_\_

6( ) Água de mina (fonte natural)

6.1. Distância aproximada da casa: \_\_\_\_\_ metros

6.2 Com mata de proteção: 1( ) sim      2( ) não (em metros + ou -)

7( ) Água de rio      7.1 Distância aproximada da casa: \_\_\_\_\_ (em metros)

7.2 Com mata de proteção: 1( ) sim 2( ) não

8( ) outras/ Especificar: \_\_\_\_\_

B.V.21-igual da resposta

**5.22. A água utilizada neste domicílio está disponível diariamente?**

1( ) sim 2( ) não – Quantos dias por semana falta água? \_\_\_\_\_

B.V.22-igual da resposta

**5.23. Qual o tipo de esgoto sanitário que há na casa? (pode assinalar mais de uma)**

1( ) Rede pública 2( ) Fossa seca 3( ) Fossa séptica 3( ) Sem Tratamento de Esgoto

4( ) Esgoto a céu aberto 5( ) Fossa negra /distância da fonte de água: \_\_\_\_\_ metros

B.V.23-igual da resposta

**5.24. Localização em relação à fonte de água:** 1( ) montante 2( ) jusante 3( ) ao lado

B.V.24-igual da resposta

**5.25. Existe banheiro/privada?** 1( ) não 2( ) sim (Fora da casa) 3( ) sim (dentro da casa)

B.V.25-igual da resposta

**5.26. Qual o destino dado ao lixo do domicílio? (poderá ser assinalada mais de uma opção)**

1( ) Coletado pela prefeitura (frequência de coleta em dias \_\_\_\_\_) 2( ) Queimado ou enterrado na propriedade

3( ) separado orgânico dos não orgânicos e realizado compostagem 4( )

Jogado em terreno baldio ou outro local próximo à casa 5( )

Jogado no córrego, rio, lago

6( ) Outro/especifique \_\_\_\_\_

B.V.26-igual da resposta

**Questões abertas:**

- Quais as árvores mais importantes para o agricultor? De que forma identifica as melhores arvores ou espécies vegetais para ter na propriedade?
- Como o sr. identifica o solo bom e o solo ruim?
- O que o solo (terra) significa para o sr.?
- Qual o maior problema em suas terras? Tem erosão? Como identifica?
- O senhor observa a natureza? O tempo? A lua? Para poder colher ou plantar?

**Bloco VI - Caracterização gerais, percepções e a questão alimentar.**

**6.1. Quanto tempo trabalha na agricultura?** \_\_\_\_\_ B.VI.1- 1 ( ) toda vida

2( ) 10 a 15 anos 3( ) 15 a 30 anos ( ) + de 30 anos

**6.2. Quanto tempo de produção ecológica?** \_\_\_\_\_ B.VI.2 colocar o tempo em anos.

**6.3. Em que período da conversão ecológica se encontra?** B.VI.3 igual a resposta

1( ) busca informações                      2( ) planta parte da produção                      3( ) converteu toda a propriedade  
4( ) comercialização e a propriedade sustenta a família                      5( )  
outro \_\_\_\_\_

Obs: \_\_\_\_\_

**6.4. Tem assistência técnica?** 1( ) sim / de quem \_\_\_\_\_ 2( ) não  
B.VI.4

<b>6.5. Avaliação da assistência técnica</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
a) Está satisfeito B.VI.5	1	2
b) Atendido na forma de visita técnica de rotina (periódica) B.VI.6	1	2
c) Atendido mediante solicitação B.VI.7	1	2
d) Assistência técnica é realizada com grupo de agricultores B.VI.8	1	2
e) Assistência técnica é apenas individual B.VI.9	1	2
f) Compreende a linguagem e as explicações B.VI.10	1	2
g) É consultado para saber das necessidades e demandas B.VI.11	1	2
h) Os técnicos têm respondido e auxiliado nas dificuldades B.VI.12	1	2

Obs: \_\_\_\_\_

**6.6. O poder público oferece algum tipo de apoio:** B.VI.13

B.VI.131( ) municipal                      B.VI.142( ) estadual                      B.VI.153( ) federal  
1( )sim                      2( )não                      1( )sim                      2( )não                      1( )sim                      2( )não  
Qual \_\_\_\_\_                      Qual \_\_\_\_\_  
Qual \_\_\_\_\_

Obs: \_\_\_\_\_

**6.7. Tem algum financiamento?** 1( ) sim 2( ) não B.VI.16 – igual a resposta  
Qual? Para que? \_\_\_\_\_

B.VI.17 – Pronaf custeio                      1( ) sim 2( ) não

B.VI.18 – Pronaf investimento                      1( ) sim 2( ) não

B.VI.19 – Bolsa Família                      1( ) sim 2( ) não

B.VI.20 – Outro programa do governo                      1( ) sim                      2( ) não

<b>6.8. Dificuldades encontradas na atividade agrícola desenvolvida</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
a) Falta de Mercado B.VI.21	1	2
b) Preços de comercialização B.VI.22	1	2
c) Falta de assistência técnica B.VI.23	1	2
d) Falta de apoio governamental a agricultura de base ecológica. B.VI.24	1	2
e) Os vizinhos são agricultores convencionais e utilizam os mesmos mananciais B.VI.25	1	2
f) Falta de sementes orgânicas no mercado B.VI.26	1	2
g) Transporte dos produtos B.VI.27	1	2
h) Falta de mananciais hídricos apropriados B.VI.28	1	2

i) Os custos de produção são elevados B.VI.29	1	2
j) Falta mão de obra na propriedade B.VI.30	1	2

Obs: \_\_\_\_\_

**6.9. Para o senhor(a) a palavra “Sustentabilidade” lembra:**

- 1( ) Aspectos Econômicos    2( ) Aspectos da produção    3( ) Aspectos sociais  
 4( ) Aspectos do meio ambiente    5( ) Aspectos Institucionais/Políticos  
 6( ) Todos    7( ) Nenhum    8( ) Não sabe

**6.10. Você acha a agricultura ecológica sustentável para você e para sua família?**

- 1( ) sim    2( ) não    3( ) não sabe    B.VI.31 – resposta igual ao número

**6.11. Melhorou a sua condição de vida?**

- 1( ) sim    2( ) não    3( ) não sabe    B.VI.32 – resposta igual ao número

**6.12. A produção orgânica consegue melhor preço?**

- 1( ) sim    2( ) não    3( ) não sabe    B.VI.33 – resposta igual ao número

**6.13. Nos próximos cinco anos a agricultura ecológica vai?**

- 1( ) aumentar    2( ) diminuir    3( ) ficar igual    4( ) não sabe  
 B.VI.34 – resposta igual ao número

**6.14. Qual a questão ambiental que mais preocupa o senhor? (assinalar as 3 principais)**

- B.VI.35.1( ) Qualidade da água (contaminação)    B.VI.35.2( ) Desmatamento  
 B.VI.35.3( ) Erosão do solo    B.VI.35.4( ) perda da biodiversidade (fauna/flora)  
 B.VI.35.5( ) Resíduos de agrotóxicos  
 B.VI.35.6( ) baixa produtividade das culturas e animais    B.VI.35.7( ) outra\_  
 B.VI.35 – colocar as opções e marcar somente com o numero 1 as respondidas, as demais ficam em branco

**6.15. Quando o senhor decidiu produzir organicamente, quais as razões que influenciaram sua decisão? (cite os 3 aspectos principais)**

- B.VI.36.1( ) saúde pessoal e da família    B.VI.36.2( ) Razões econômicas (ter + lucro)  
 B.VI.36.3( ) A conjuntura política atual    B.VI.36.4( ) saúde do consumidor  
 B.VI.36.5( ) Conservação dos recursos naturais (razões ambientais)  
 B.VI.36.6( ) convicção ideológica (razões pessoais)    B.VI.36.7( ) melhorar produtividade (razões técnicas)  
 B.VI.36.8( ) outra  
 B.VI.36 - – colocar as opções e marcar somente com o numero 1 as repondidas pelo entrevistado as demais ficam em branco

**6.16. Quais são os 3 problemas mais críticos da produção orgânica?**

- B.VI.37 .1( ) Falta de crédito agrícola específico    B.VI.37 .2( ) Falta de experiência com agricultura orgânica  
 B.VI.37 .3( ) Falta de mão de obra especializada    B.VI.37 .4( ) Falta de resultados de pesquisa  
 B.VI.37 .5( ) Comercialização    B.VI.37 6( ) Dificuldade p/obtenção de insumos  
 B.VI.37.7( ) Obtenção de informações e assistência técnica    B.VI.37.8 ( ) outra

B.VI.37 - – colocar as opções e marcar somente com o numero 1 as repondidas pelo entrevistado as demais em branco

**6.17. A alimentação consumida na casa é:** 1( ) comprada na propriedade  
2( ) produzida  
3( ) parte em casa (verduras) e o restante na cidade (fora) 4 ( ) produz a alimentação básica

B.VI.38 – marcar de acordo com os números das respostas

**6.18. O que compra fora?** \_\_\_\_\_

B.VI.39 – respostas de múltipla escolha

B.VI.39.1( ) arroz, feijão B.VI.39.2 ( ) material de higiene B.VI.39.3 ( ) carne  
B.VI.39.4 ( ) toda comida B.VI.39.5 ( ) farinha, bolachas e massas  
B.VI.3.6 ( ) sal e açúcar

**6.19. Sempre foi assim ou era diferente** \_\_\_\_\_

B.VI.40 - respostas 1( ) sim 2 ( ) não 3( ) antes comprava um numero maior de produtos

**7. Junto com o croqui e as informações anteriores, tentar fazer uma escala temporal da unidade de produção.**

- Quando começou a se plantar na propriedade? Quem?

- Como era na época dos avós:

- a agricultura

- os animais

- a comercialização - a

comunidade

- Como era na época dos pais

- a agricultura

- os animais

- a comercialização - a

comunidade

- Como era na época de criança

- a agricultura

- os animais

- a comercialização - a

comunidade

- E agora como é?

- a agricultura

- os animais

- a comercialização - a

comunidade

- Quando começou as mudanças

- Estas mudanças, melhoram o que? E o que piorou?

- Que poderia ser feito para alterar o que está errado?

**8. Observações finais** \_\_\_\_\_

- Hora do final: \_\_\_\_\_

## APÊNDICES

## APÊNDICE I

### 1) QUESTIONÁRIO QUALITATIVO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR

Nome: \_\_\_\_\_

Idade: \_\_\_\_

Data: / /

	FREQUÊNCIA DE CONSUMO DA FAMÍLIA							
Alimentos	Época*	Diário	Nunca	< 1/mês	1-3/mês	1/semana	2-4/semana	C/P/N*
Carnes Salgadas								
Carne de porco								
Carne de vaca								
Carne de frango								
Ovos								
Enlatados								
Conservas								
Lingüiças								
Salsichas								
Frituras								
Banha								
Margarina								
Óleo de soja								
Pão								
Leite								
Iogurt								
Requeijão								
Queijo								
Manteiga								
Maionese Helman								
Massas: macarrão, inhoque, etc...								

	FREQÜÊNCIA DE CONSUMO DA FAMÍLIA							
<b>Alimentos</b>	<b>Época*</b>	<b>Diário</b>	<b>Nunca</b>	<b>&lt; 1/mês</b>	<b>1-3/mês</b>	<b>1/semana</b>	<b>2-4/semana</b>	<b>C/P/N*</b>
Feijão								
Arroz								
Alfaces								
Repolho								
Brócolis								
Escarola								
Cebolinha								
Salsinha								
Acelga								
Couve								
Couve-flor								
Pepino								
Tomate cereja								
Tomate								
Alho								
Fubá								
Vagem								
Mandioca								
Batata Inglesa								
Abóbora								
Chuchu								
Rúcula								
Chicória								
Pimentão								
Beterraba								
Batata-doce								
Cenoura								
Amendoim								
Abobrinha								



	FREQÜÊNCIA DE CONSUMO DA FAMÍLIA							
<b>Alimentos</b>	<b>Época*</b>	<b>Diário</b>	<b>Nunca</b>	<b>&lt; 1/mês</b>	<b>1-3/mês</b>	<b>1/semana</b>	<b>2-4/semana</b>	<b>C/P/N*</b>
Beringela								
Cebola								
Frutas								
Mel								
Geléias/doces								
Bolos								
Bolacha								
Chocolates								
Balas/doces								
Salgadinhos								
Sucos artificiais								
Sucos naturais								
Refrigerantes								

\* C= comprado      P= produzido      N= não compra e não produz      Época= sazonalidade

1.1) Onde compram os alimentos que não produzem?

---

1.2) As compras de alimentos são feitas:

a. ( ) de semana/semana      b. ( ) de 15/15 dias      c. ( ) de mês/mês      d. ( ) outro. \_\_\_\_\_

1.3) Que aspectos mais influenciam no momento da compra dos alimentos?

---

## APÊNDICE II

### ROTEIRO SOBRE PRÁTICA ALIMENTAR DA FAMÍLIA

Nome: \_\_\_\_\_

Idade: \_\_\_\_\_

Data: / /

2.1) Número de refeições diárias da família: \_\_\_\_\_

2.2) Normalmente o que costumam comer durante as refeições e em que horários?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2.3) Sempre foi assim ao longo da história familiar? \_\_\_\_\_

2.4) Se não, o que mudou? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2.5) Por que mudou? \_\_\_\_\_

2.6) Existem preocupações da família ou de algum dos seus componentes em relação ao que estão comendo? a. ( ) Sim b. ( ) Não

c. Se sim,

Quais? \_\_\_\_\_

2.7) A adoção da agricultura ecológica influenciou na alimentação da família?

a. ( ) Sim b. ( ) Não

2.8) Se sim, em que ela

influenciou? \_\_\_\_\_

2.9) Se não, por

que? \_\_\_\_\_

2.10) Na sua opinião, sua família realiza uma alimentação saudável?

a. ( ) Sim b. ( ) Não

c. Por

que? \_\_\_\_\_

2.11) Na sua opinião, para se realizar uma alimentação saudável o que é preciso?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2.12) Ao longo do tempo, na sua opinião, o que mais influenciou nos hábitos alimentares da vida familiar?

---

---

---

2.13) Quais são os pratos que a família em geral mais gosta ou que consideram especiais?

---

---

---

2.14) Que preocupações você tem no momento de preparar as refeições?

---

---

2.15) As pessoas que cozinham para a família gostam de fazê-lo?

---

---

2.16) A família se reúne para as refeições? a. ( ) Sim b. ( ) Não.

c. Por

que?

---

---

2.17) Como é o momento das refeições da família?

( ) sentados à mesa todos juntos.

( ) sentados em cômodos variados pela casa com os pratos na mão.

( ) alguns comem em casa, outros levam a comida geralmente para a roça.

( ) as crianças comem antes e os adultos depois.

( ) cada um come à medida que chega de suas atividades, sem necessariamente esperar os outros.

( ) Outro.

Qual?

---

---

2.18) Quem normalmente cozinha na família?

Por que?

---

---

2.19) Tem algum produto que não pode faltar na mesa para a família? a. ( ) Sim

b. ( ) Não Qual?

---

---

## **APÊNDICE III**

### **Roteiro Enfocando 'Alimentação Saudável'**

- 1) O que a senhora entende sobre a palavra alimentação saudável?
- 2) A senhora considera que sua família tem uma alimentação saudável? Por que?
- 3) Tem sido possível ter uma alimentação saudável? Por que?
- 4) A senhora acredita que é possível ter uma alimentação saudável?
- 5) Que aspectos da terra, do solo são importantes para se produzir um alimento saudável?

## APÊNDICE IV

***Relação dos alimentos destinados para o auto-consumo, por questionário (Qn\*), com quantidades de cada produto em quilogramas, agricultores ecológicos, Rio Branco do Sul, 2006.***

Alimentos	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10	Q11	Q12	Q13	Q14	Q15	Q16	Q17	Q18	Q19	Q20	Total
Mel	7,5	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	30	30	30	30	40	0	0	0	179,5
Amendoi	7,5	7,5	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	87
Feijão V.	82,5	82,5	0	0	0	0	0	0	120	20	0	0	150	150	150	150	150	0	30	0	1085
Feijão P.	294	294	240	420	250	0	0	160	0	0	0	0	120	120	120	120	300	0	60	0	2498
Repolho	16	9,6	16	32	32	0	150	0	24	18	0	0	0	0	0	0	0	1,8	16	0	315,4
Alface	16	9,6	14,4	28,8	43	72	75	0	108	144	0	28,8	201,6	201,6	201,6	201,6	201,6	12	100,8	28,8	1689,2
Brócolis	16	8	16	32	16	0	0	0	0	15	0	0	115,2	115,2	115,2	115,2	115,2	0	0	0	679
Couve F.	32	8	32	64	16	0	43	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	228
Pepino	35	35	35	100,8	35	0	0	100	240	15	0	0	100	100	100	100	100	0	0	0	1095,8
Mandioca	18	18	0	29	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	18	95
Batata D.	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
Beter	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	100	100	100	100	100	0	0	0	515
Abóbor	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
Abobrin.	0	0	0	0	0	0	0	125	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	185
Tomate	0	0	0	0	0	300	225	96	120	45	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	1074
Cenoura	0	0	0	0	0	0	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
Chuchu	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	105	0	0	155
Acelga	0	0	0	0	0	0	0	0	72	15	0	0	57,6	57,6	57,6	57,6	57,6	0	13,5	0	388,5
Escarola	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14
Couve Fl.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	18	18	18	18	18	0	0	0	93
Rúcula	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28,8	0	0	0	0	0	0	0	2,4	31,2
Chicória	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,2	24	24	24	24	24	0	0	15	142,2
Alho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Pimentão	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	40	40	40	40	40	0	0	30	280
Milho	240	180	240	480	288	0	0	250	0	0	0	240	288	180	216	480	0	0	336	300	3718
Galinha	30	175	250	125	168	0	0	75	0	0	0	0	125	50	37,5	62,5	50	0	150	0	1298
Ovos	21,6	28,8	0	28,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43,2	54	144	180	54	0	270	824,4
Suínos	0	100	150	0	550	150	0	150	0	0	0	0	250	500	150	100	500	0	0	0	2600

<b>Alimentos</b>	<b>Q1</b>	<b>Q2</b>	<b>Q3</b>	<b>Q4</b>	<b>Q5</b>	<b>Q6</b>	<b>Q7</b>	<b>Q8</b>	<b>Q9</b>	<b>Q10</b>	<b>Q11</b>	<b>Q12</b>	<b>Q13</b>	<b>Q14</b>	<b>Q15</b>	<b>Q16</b>	<b>Q17</b>	<b>Q18</b>	<b>Q19</b>	<b>Q20</b>	<b>Total</b>
Banha	0	50	60	0	50	60	0	60	0	0	0	0	100	200	60	40	200	0	0	0	880
Caprino	0	195	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	195
Ovino	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
Coelho	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35
Bovino	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	130	0	0	0	0	0	0	0	130
Leite	0	0	0	0	720	1890	0	0	0	0	0	0	1080	1080	1080	720	1080	0	1080	0	8730
Queijo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144	144	288	360	0	192	0	1272
Pescado	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Embutido	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40	40	40	0	0	0	200
Uva	0	0	0	0	0	140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	140
Vinho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	120	120	120	0	0	0	600

\* **Qn** referece-se ao número do questionário correspondente a cada família.

## APÊNCIDE V

*Distribuição Absoluta da forma de aquisição dos alimentos para o consumo pelos agricultores ecológicos\*, Rio Branco do Sul/RMC, 2006*

Alimento/ preparação	Formas de Aquisição**				
	C	P	C/P	G/Tr	N
<b>Cereais, Tubérculos, Raízes</b>					
Arroz	17	2	1	0	0
Batata doce	0	11	0	1	8
Batata Inglesa	12	1	4	0	3
Beterraba	2	15	0	2	1
Bolos	0	20	0	0	0
Bolachas	14	3	3	0	0
Cenoura	2	12	0	3	3
Fubá	10	8	1	0	1
Mandioca	1	15	1	1	2
Massas	17	0	2	0	1
Pão	6	6	8	0	0
<b>Frutas e Sucos Naturais, Legumes e Verduras</b>					
Acelga	2	14	1	0	3
Alfaces	1	17	1	1	0
Abóbora	1	14	1	0	4
Abobrinha	1	15	0	0	4
Alho	3	15	0	0	2
Beringela	0	8	0	1	11
Brócolis	1	16	1	1	1
Cebola					
Couve	0	18	0	0	2
Couve-flor	2	15	0	0	3
Chicória	0	15	0	0	5
Chuchu	0	13	1	1	5
Escarola	1	11	0	1	7
Pepino	3	13	1	1	2
Repolho	3	14	1	2	0
Rúcula	0	5	0	0	15
Tomate cereja	2	6	0	1	11
Tomate	4	9	0	1	6
Pimentão	1	12	0	1	6
Vagem	1	16	0	0	3
Frutas	8	11	0	0	1
Sucos Naturais	5	11	2	1	1
<b>Feijão preto e Amendoim</b>					
	C	P	C/P	G/Tr	N
Amendoim	0	8	0	0	12
Feijão	8	12	0	0	0
<b>Leite e derivados</b>					

Alimento/ preparação	Formas de Aquisição**				
	C	P	C/P	G/Tr	N
Leite	10	8	0	2	0
Manteiga	2	4	0	0	14
Queijo	9	8	0	0	3
Requeijão	2	0	0	0	18
Yogurt	7	1	0	0	12
<b>Ovos, carnes e derivados</b>					
C. Salgada	05	00	00	15	00
C. Porco	10	01	07	02	00
C. Vaca	12	00	07	01	00
C. Frango	07	02	10	00	01
Ovos	06	01	13	00	00
Lingüiça	08	01	08	03	00
Salsicha	13	00	00	07	00
<b>Gorduras, açúcares e sal</b>					
Banha	4	8	0	1	7
Frituras	-	-	-	-	-
Margarina	17	0	0	0	3
Óleo de Soja	20	0	0	0	0
Mel	8	7	0	0	5
Geléias/doces	5	10	0	0	5
Bolos	0	0	20	0	0
Bolachas	14	3	3	0	0
Chocolates	11	0	0	0	9
Balas/doces	15	0	0	0	5
Refrigerantes	15	0	0	0	5
Sucos Artif.	11	0	0	0	9
Salgadinhos	11	0	0	0	9

\* n= 20 famílias

\*\* C=compra    C/P= compra ou produz    P=produz    N=não consome  
G/Tr= ganha ou troca com os vizinhos